

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE  
FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS PROGRAMA DE PÓS-  
GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

Kamila Guimarães Schneider

**“A REVOLUÇÃO ESTÁ NO PRATO”:  
DO GLOBAL AO LOCAL NO MOVIMENTO SLOW FOOD**

Dissertação submetida ao Programa de  
Pós-Graduação em Antropologia Social  
da Universidade Federal de Santa  
Catarina para a obtenção do Grau de  
Mestre em Antropologia Social  
Orientador: Profa. Dra. Carmen Silvia  
Rial

Florianópolis  
2015

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,  
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Schneider, Kamila Guimarães

"A revolução está no prato" : do global ao local no  
Movimento Slow Food / Kamila Guimarães Schneider ;  
orientadora, Carmen Rial - Florianópolis, SC, 2015.  
209 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa  
Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa  
de Pós-Graduação em Antropologia Social.

Inclui referências

1. Antropologia Social. 2. Slow Food. 3. Rede. 4.  
Alimentação. 5. Globalização. I. Rial, Carmen. II,  
Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós  
Graduação em Antropologia Social. III. Título.

Kamila Guimarães Schneider

**“A REVOLUÇÃO ESTÁ NO PRATO”:  
DO GLOBAL AO LOCAL NO MOVIMENTO SLOW FOOD**

Esta Dissertação foi julgada adequada para obtenção do Título de “mestre em antropologia social”, e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social

Florianópolis, 18 de dezembro de 2015.

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Edvirges  
Coordenadora do Curso

**Banca Examinadora:**

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Carmen Silvia Rial  
Orientadora  
UFSC

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ellen Fensterseifer Woortman  
UnB

---

Prof. Dr. Alex Vailati  
UFPE

---

Prof. Dr. Jeremy Deturche  
UFSC

---

Prof. Dr. Gabriel Alvarez (Suplente)  
UFG



Este trabalho é dedicado meus pais,  
com muito amor.



## AGRADECIMENTOS

Aos meus pais por me apoiarem e proporcionarem que estivesse aqui atingindo metas e superando obstáculos. Minha mãe que com sua rígida doçura, me fez rir em momentos que a angústia toma conta e pensava que não iria suportar, também foi um ombro amigo para cada lágrima derramada. Meu pai uma pessoa de garra que me motivou e sempre me mostrou que é possível chegar onde queremos, não é um Super Herói dos quadrinhos, mas para mim supera qualquer super poderoso.

Ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, PPGAS, pela oportunidade de realização de trabalhos em minha área de pesquisa. Em especial aos secretários, e amigos que aguentaram minhas idas e vindas à secretária, às vezes só para dar um oi. Ana, Mari, Eber, e claro Zé que além de tudo ainda me deu umas broncas e orientações muito importantes, tanto para a pesquisa, quanto para minha vida.

À Carmen Rial, pelas orientações, paciência e pela confiança, especialmente por me inserir no seu núcleo de pesquisa, NAVI e ter conhecido e convivido com pessoas fantásticas. Yuri, Alex pelas conversas e aprendizagens, em especial por me ensinar a apertar o “rec” da câmera filmadora. Drika pelas viagens, danças, alegrias, a Cavaleira de Aruanda. E claro, a Caroline que não estava só presente academicamente, mas especialmente como amiga para todas as horas, festas, tristezas, choros, risos, uma pessoa que me mostrou que não a desculpas para não fazer o que precisa ou almeja.

Aos colegas de turma pelo apoio e auxílio na minha trajetória de curso. Em particular à: Jao com suas dancinhas e por me ensinar o passo do Romano, Kin e suas agulhas mágicas ser de luz, Larisse com sua motivação e entusiasmo, João e suas ‘terapias’.

Aos participantes e membros do Slow Food que se depuseram a me auxiliar, cooperar e ajudar, possibilitando que esta dissertação fosse produzida.

À FAPESC pela provisão da bolsa de mestrado.





## RESUMO

A presente dissertação consiste em um estudo etnográfico juntamente com participantes de um movimento social internacional chamado Slow Food, com o objetivo de vivenciar, descrever e analisar os tipos de redes de interação social que se apresentam no Movimento. Primeiramente irei realizar uma contextualização histórica e estrutural do movimento, assim ver como os participantes do movimento internacional se adaptam para fazer parte do Slow Food e como criam uma base ao incentivo de uma cadeia curta de produção e consumo de alimentos e comidas locais e regionais. Meu percurso etnográfico inicia-se com os grupos locais do movimento que se localizam em Florianópolis – SC, partindo para as interações estabelecidas nas regiões do Estado de Santa Catarina, na região Sul do Brasil, chegando a suas redes nacionais e as questões internacionais e globais. A metodologia aplicada ao trabalho foi a etnografia multisituada, por meio da observação participante e uma imersão de um ano e meio de contatos cotidianos. Para isso frequentei reuniões, encontros e eventos que o movimento apoiou ou ofereceu. Participei destes eventos tanto pessoalmente como por intermédio virtual. Tive como mediadores do campo meios audiovisuais, em que documentei alguns dos eventos. Para conseguir atingir o objetivo proposto busco no estilo de vida dos participantes do Movimento Slow Food cinco eixos mais comentados e discutidos pelos participantes: educação, ecogastronomia, risco, prazer e tempo.

**Palavras-chave:** Slow Food 1. Rede 2. Alimentação 3. Globalização 4.



## ABSTRACT

This dissertation consists of an ethnographic study with participants of an international social movement called Slow Food, in order to experience, describe and analyze the types of networks of social interaction that arise in the movement. First I will present a historical and structural context of the movement, thus indicating how the participants of the international movement adapt to join the network and how they support a short chain of production and consumption of local and regional food. My ethnographic route begins with the local movement groups that are located in Florianópolis - SC, heading towards the interactions established in the regions of the State of Santa Catarina, in The South Region of Brazil, reaching their national networks and international and global issues. The methodology used to work was the multi-sited ethnography, through participant observation and immersion of a year and a half of regular contacts. I attended meetings and events supported or held by the movement. I attended these events either in person or by virtual means. I had audiovisual means as aids in the field, resulting in footage of some events. In order to achieve my goals I describe the lifestyle of the participants of the Slow Food movement based on the five main axes discussed by the participants: education, eco-gastronomy, risk, pleasure and time.

**Keywords:** Slow Food 1. Network 2. Eating 3. Globalization 4.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa de atuação do Movimento Slow Food. ....	37
Figura 2 – Organograma da estrutura interna do Movimento Slow Food no Brasil.....	62
Figura 3 – Produtos xepa usados no Evento .....	76
Figura 4 – Disco Xepa na ALESC .....	82
Figura 5 – Disco Xepa Revolução dos Baldinhos.....	88
Figura 6 – Oficina de aproveitamento dos alimentos.....	93
Figura 7 – Da terra ao prato .....	97
Figura 8 – Mapa dos biomas brasileiros .....	107
Figura 9 – Pratos servidos no jantar em Brasília.....	114
Figura 10 – Mesa do café sertanejo na Fazenda Babilônia .....	117
Figura 11 – Descascando manga para desidratação .....	120
Figura 12 – Descascadora de Baru.....	123
Figura 13 – Fazenda de cabras e produção de queijos .....	126
Figura 14 – Almoço Kalunga.....	129
Figura 15 – Baiana no Terra Madre .....	138
Figura 16 – Oficina do gosto .....	150
Figura 17 – Eu como cultura, Alex Atala .....	155
Figura 18 – Cartaz cozinhar é um ato revolucionário .....	161



## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>17</b>
<b>2 A REDE E SUA ORGANIZAÇÃO .....</b>	<b>29</b>
2.1 AFINAL O QUE É O SLOW FOOD?.....	29
2.2 PORQUE A TEORIA DE REDE?.....	40
2.3 A REDE É HIERARQUIZADA? .....	48
<b>2.3.1 Estrutura internacional da rede .....</b>	<b>52</b>
<b>2.3.2 A estrutura organizacional da rede nacional e local .....</b>	<b>56</b>
<b>2.3.3 A estrutura de projetos e ações da Rede .....</b>	<b>62</b>
<b>3 OS CAMINHOS POR ONDE CAMINHEI .....</b>	<b>71</b>
3.1 POR QUE TUDO COMEÇOU EM FLORIANÓPOLIS? .....	71
<b>3.1.1 Do lixo ao luxo .....</b>	<b>75</b>
<b>3.1.2 Somos todos orgânicos.....</b>	<b>89</b>
<b>3.1.3 Da Mata Atlântica aos Engenhos de Farinha .....</b>	<b>93</b>
3.2 E O REGIONAL ONDE FICA?.....	98
3.3 O BRASIL NÃO É SÓ ARROZ E FEIJÃO .....	105
<b>3.3.1 Caminhando por Pirenópolis .....</b>	<b>114</b>
<b>3.3.2 Não só a relação entre as pessoas que se tem uma antropologia .....</b>	<b>123</b>
<b>3.3.3 Dando uma volta entre os Kalungas.....</b>	<b>126</b>
<b>3.3.4 Local para trocas entre produtores – consumidores.....</b>	<b>130</b>
<b>3.3.5 Entrando no mundo das cervejas artesanais .....</b>	<b>133</b>
<b>3.3.6 Toda viagem tem um fim.....</b>	<b>135</b>
3.4 QUAL A IMPORTÂNCIA DO TERMO INTERNACIONAL .....	136
<b>4 POR UM COTIDIANO SLOW .....</b>	<b>141</b>
4.1 É DESDE PEQUENA(O) QUE SE CRIA UM SLOW? .....	141

4.2 O QUE TEM HAVER ECOLOGIA COM GASTRONOMIA?.....	153
4.3 O RISCO ESTÁ EM TUDO?.....	162
4.4 O PRAZER ESTÁ APENAS NO COMER? .....	167
3.5 A TARTARUGA SEMPRE GANHA DA LEBRE? .....	173
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>183</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>191</b>
<b>ANEXO .....</b>	<b>203</b>



## INTRODUÇÃO

Em um dia de trabalho de campo que me parecia já esgotado e chuvoso, escuto a seguinte frase “Somos todos orgânicos”. A importância desta sentença está na raiz do que busco tratar nesta dissertação: analisar o movimento dos que defendem que sejamos “todos orgânicos”, tendo como foco os que estão em Florianópolis e mais precisamente participam do movimento Slow Food. Não é apenas o que comemos o que somos, mas também as relações, as trocas, as vivências e as escolhas que nos fazem ser o que somos. Esta organicidade humana entendida como “aproximação ordenada dos diferentes grupos que compõem essas organizações de companheiros” (MAFFESOLI, 2001, p. 73) é que resgato para tratar sobre o “orgânico”. Um orgânico que não está vinculado a um bem, um produto ou um ser vivo em um contexto unitário e único. A organicidade é trazida tanto pelo autor como pela fala da minha interlocutora, como um conjunto uno composto por relações.

Justamente através a concepção de organicidade que nasce o objetivo deste trabalho que é analisar a formação de rede social do movimento Slow Food através dos fluxos e da mobilidade dos sujeitos que estão envolvidos na rede e na construção de sua(s) rede(s) social(is) numa configuração tanto localizada (Santa Catarina e Planalto Central), quanto globalizada. O uso do singular e do plural, rede(s) social(is), está relacionado a busca de entender as relações não como uma única teia, ou como se os “nós” dessa teia se ligassem a apenas um outro “nó”. Por isso eu levo em consideração que esta ligação interpessoal e os fluxos de atores são estabelecidos em decorrência de um mediador, que é a comida, levando-me a seguinte pergunta “O que leva uma pessoa a engajar-se no Movimento Slow Food e fazer parte desta rede de interação construída através da comida? ”. Pois é a comida em interface com as dinâmicas sociais contemporâneas que unem estes sujeitos. Esta comida, pensada como um bem material regida por saberes e práticas imateriais nos permite debruçarmos no que Daniel Miller (2007) ao estudar os bens materiais propõe: que não existe humanidade sem o mundo material, pois nós nos construímos, nos entendemos e nos relacionamos por meio de bens e das práticas que estão atreladas a elas. O Slow Food mostra que

por meio dos alimentos, em especial os alimentos nativos<sup>1</sup>, pessoas se identificam entre si e constroem suas trajetórias de vida e redes sociais.

Os alimentos, como os bens vistos por Arjun Appadurai (2008) são hoje mercadorias, que apresentam valor que não necessariamente tem um valor econômico pré-determinado monetariamente, mas que criam laços e possibilitam a circulação. Além de poder estar diretamente relacionada com a ideia de ansiedade alimentar (FISCHLER, 1995) - pois as 'coisas' podem se mover de tal forma que acabam se perdendo em seu ponto de partida e de chegada - no Slow Food, o que se pretende é enraizar esses pontos de partida, gerando uma consciência da circulação desses bens e diminuindo esta ansiedade. Agindo assim, não nos perderíamos nos percursos e trajetos que estão envoltos a mercadoria e teríamos consciência dos sujeitos envolvidos na produção e os meios que foram utilizados para que a mercadoria chegue ao seu destino final.

Aqui, pretendo analisar como se estabelecem as práticas e hábitos de consumo alimentar entre os indivíduos do movimento Slow Food. Para realizar tal trabalho irei me ater às questões de trocas e fluxos dos alimentos que se estabelecem dentro do movimento e como essas trocas são aceitas ou negadas entre os integrantes. Assim, retomo Appadurai (2008) que não vê o consumo baseado apenas em relação à oferta e procura dos produtos, mas como algo social, relacional e ativo. As trocas e fluxos baseiam-se nessas relações – e essas mercadorias, ao integrarem fluxos e circulações, geram interações de vários tipos, tais como entre consumidor-produtor; produtor-produtor, consumidor-consumidor.

Por onde comecei? Minha ligação com a rede do Movimento Slow Food começou em um trabalho de campo para o Trabalho de Conclusão de Curso de Licenciatura em Ciências Sociais em Cascavel que teve como tema o vinho (Schneider 2012)<sup>2</sup>. Sentada à mesa da adega bebendo uma taça de vinho sozinha à espera do sommelier<sup>3</sup> que iria conversar, reparei no cuidado da escolha dos ingredientes para a preparação dos pratos que eram servidos ali. Sempre frescos e cuidadosamente cortados, assados, cozidos, gratinados, salteados. Ai! O cheiro, sempre quando o cozinheiro

---

<sup>1</sup> Alimento nativo é um termo usado para determinar produtos de origem local, produzido ou criados tradicionalmente na região. Já percebi que existem produtos valorizados que não são oriundas da região como o vinho no Rio Grande do Sul, contudo levam em conta a questão da tradição italiana trazida na colonização que acabou criando um produto regional.

<sup>2</sup> Que pode ser visto em Schneider (2014; 2015).

<sup>3</sup> Sommelier é o profissional responsável pelas bebidas de um estabelecimento. Que em sua maioria são vinhos. Suas incumbências são da escolha, compra, recebimento, guarda e pela prova do vinho antes que seja servido ao cliente.

chegava, o espetáculo de aromas começava a se aprestar. E dentre estes maravilhosos cheiros, o dono da adega veio falar comigo. Entre conversas, suaves goles de vinho e a comida, que agora exalava seu aroma na mesa, eu e o dono da adega entramos na conversa sobre os ingredientes e fornecimento. E assim cheguei à escolha do meu tema de pesquisa para o mestrado: o movimento Slow Food.

Para levantar tais pontos e alguns outros, divido a dissertação em três capítulos que possibilitam caminhar dentro e com o Movimento Slow Food.

No primeiro capítulo, faço uma breve contextualização histórica do Movimento Slow Food. Seu vínculo com a Itália e como, a partir de 1989, juntamente com uma expansão tecnológica e uma intensificação na mobilidade de cunho global, há o que chamo de internacionalização do movimento Slow Food. O movimento parte do velho mundo para desbravar novos territórios através do globo, organizando-se em rede. Entro assim na discussão sobre a construção da rede através de um olhar mais amplo sobre o movimento através da perspectiva de Manuel Castells (1999) em que propõe observar as redes por meio de *nós* que os ligam. É uma visão que possibilita discutir a forma que se organiza a rede e trazer as ligações internas e externas ao movimento Slow Food e como os laços são estabelecidos.

Esta teoria da rede não me interpelava até começar a ter meus primeiros contatos com o grupo. Em cada reunião que ia escutava pelo menos três vezes de pessoas diferentes as palavras “rede” e “nó”. Isto me fez sair do meu espaço de conforto já estudado na graduação sobre *gosto e estilo de vida, visão de mundo, ethos* e buscar uma teoria que se aproximasse mais – e ajudasse a entender - das categorias dos meus interlocutores. Ao confrontar teoria e campo pude perceber que esta “rede” está organizada estruturalmente com algumas linhas muito bem definidas, em uma hierarquia, que possibilitam ser seguidas.

Levo em consideração que a teoria de rede Castells (1999), no momento que vê os “nós” relacionais como cadeias que se ligam criando algo similar a uma teia, torna, de certa maneira, o modelo estático. Os indivíduos se ligam e ficam parados realizando ligações com outros (ou negando-se a realizar “nós”). Mesmo que este não tenha a obrigatoriedade de permanecer na rede, tendo a possibilidade de se retirar da teia, enquanto estiver na rede ele está em um ponto específico da mesma.

Diante de este olhar mais institucional, Castells (1999) acaba por não favorecer uma visão mais de perto dos indivíduos e suas ligações face-a-face com os outros indivíduos, como diria Erving Goffman (2011). Tanto uma interação entre os participantes e outras pessoas quanto à

relação de trocas entre mim e eles. Em decorrência disto, trago no segundo capítulo, através de meu percurso de campo, na perspectiva de uma antropologia multisituada como a proposta por George Marcus (1991; 1995), o contexto dos fluxos de pessoas e as trocas de alimentos. Estes seriam meios de construção da rede. Proponho assim uma visão da rede como algo mais móvel e proporcionadora de uma mobilidade de pessoas e comidas através do globo. Esta mobilidade acaba por gerar uma visão menos enraizada, inclusive desconstruindo uma visão rígida e delimitada da dicotomia urbano e rural como dois mundos paralelos e distintos. Para isto irei resgatar meus registros etnográficos em participação de eventos organizados pelos participantes do movimento Slow Food, pois estes são marcadores fortes de interação e sociabilização do movimento.

Neste segundo capítulo utilizo-me da descrição etnográfica como uma antropóloga multisituada. Entre tantas possibilidades de divisão deste capítulo, optei por um formato espacial. Vendo *espaço* não apenas como *território* - físico, geograficamente determinado que possa ser apenas delimitado em um mapa e enraizado no tempo - mas como locais que estão em constante dinamismo. Esta divisão me permitiu analisar e demonstrar com maior clareza as redes e dentro destas as trocas e fluxos dos sujeitos que estão envolvidos no movimento Slow Food.

Meu “marco zero” foi à cidade de Florianópolis, capital do Estado de Santa Catarina, em que estão formados dois grupos locais do movimento, que são denominados pelo movimento Slow Food de “Convívium” ou “Convívio”. Um voltado para as questões da produção, em especial os produtores de farinha de mandioca da região. O outro, no qual atuei e acompanhei mais cotidianamente, ligado com a relação mais do consumo, em seus fundadores e a maioria dos participantes são cozinheiros e gastrônomos. Estes grupos são denominados, respectivamente, de “Convívio” Engenhos de Farinha e “Convívio” Mata Atlântica.

“Convívio” é a estrutura de ação e rede local do Movimento Slow Food. Meu foco mais atento a um dos “Convívios” se deu por tentar traçar, a partir de um “nó” a rede, as suas relações e mobilidades. Estes dois grupos possuem um vínculo próximo e o cotidiano dos participantes se entrelaçam. Construíram uma rede Catarina Slow Food, juntamente com o “Convívio” Pinhão da Serra Catarinense (localizada em Lages e Urubici), e os dois “Convívios” foram um dos pioneiros a realizar ações em parceria com estados do Sul do Brasil. A atuação destes grupos, chamados “Convívios” de Santa Catarina têm uma forte visibilidade no panorama nacional, realizam vários projetos e ações com um elo estatal

forte, em especial com as questões de segurança alimentar e nutricional e com as questões rurais.

Meu primeiro contato com ambos foi através de correio eletrônico. Fui muito bem atendida logo que passei no processo para ingresso no mestrado e sai do chamado “mar de soja”, que era Cascavel, vim para Florianópolis. Desta forma, já comecei no mês de março de 2014 a ter meu primeiro contato face a face com o grupo com que realizei mais cotidianamente o trabalho. Este trabalho de campo teve uma duração de um ano e meio, mais precisamente, dezoito meses. Acompanhei três eventos em Florianópolis: um chamado Disco Xepa, de origem alemã, que acontece em vários estados brasileiros e acontece em várias partes do mundo. Pude participar de três edições, duas foram realizadas em 2014 e a outra no início de 2015. O outro evento foi uma palestra na Comunidade Chico Mendes em que uma participante carioca ofereceu uma capacitação aos moradores sobre o não desperdício de alimentos. O terceiro evento foi a estreia do filme e o lançamento de um livro sobre os engenhos de farinha, e foi que mais marcou o elo entre os “Convívios”.

Em pleno inverno, fui convidada a subir a serra catarinense. Toda encasacada, eu realizo minha primeira viagem de campo, com os três participantes do “Convívio” que frequentava. Em uma fazenda no município de Painel, na serra Catarinense, o que vejo são araucárias imponentes e o cheiro do pinhão atíça minha fome. Participamos assim de um evento regional em que o Slow Food, apesar de não ser organizador, é um dos apoiadores. Pernoitamos na casa de uma das participantes do movimento Slow Food que mora na cidade de Lages.

A viagem continuou: o terceiro subcapítulo nasce de um evento que participei denominado Expedições. Este projeto é organizado pelo “Convívio” que frequentei e tem como objetivo visitar regiões do Brasil para ter contato com as plantas e animais de diversos biomas, suas produções locais e as diversas práticas alimentares. No ano de 2015, fomos para a região do Cerrado, no Planalto Central. A viagem teve duração de dez dias e passamos por seis cidades. Foi a partir deste evento que me baseei para discutir as questões do Slow Food Brasil, isto é a concepção de nacional do movimento Slow Food.

Minhas viagens físicas acabam por aqui. Mas com o advento e acesso à tecnologia minha viagem etnográfica continua. Afinal, multi-situar-se como traz Marcus (1991) não necessariamente se faz por meios físicos. Assim pude frequentar, através do ciberespaço, o evento que alguns dos participantes próximos a mim participaram, chamado de Terra Madre e Salone del Gusto. Este evento sempre é realizado na cidade de Torino, região de Piemonte, na Itália. Foco-me na edição que aconteceu

no ano de 2014. Cabe aqui ressaltar que o uso da internet me foi muito importante em todo meu percurso etnográfico não apenas na análise internacional do movimento. Aqui ressalto que a internet e a “conectividade” se tornaram fortes elementos de ligação e contato com o grupo, sendo não apenas um meio de comunicar-me com eles ou de trocas de dados e informação, mas se tornou um meio de estar com eles no decorrer da permanência deles na viagem e no evento.

Entretanto, apesar de tanto andar, ainda não conseguia analisar claramente os indivíduos da rede e suas interações. Por isto o terceiro e último capítulo, que tem como foco a rede como um elo entre os sujeitos e suas visões de mundo, tendo como referência Michel Maffesoli (2006) e sua teoria sobre o tempo das tribos. Nele trouxe cinco eixos centrais que me foram narrados e que criavam eixos de ligação entre os sujeitos através de suas trajetórias. O primeiro eixo é o discurso sobre a educação e a infância como principal processo de formação do gosto. O segundo eixo volta-se para uma análise sobre a ecogastronomia que abarca as questões que envolvem a construção de uma visão ecológica e sustentável em decorrência do risco. Sendo o risco o terceiro eixo que, a meu ver, é um dos elementos-chaves de ligação entre os participantes da rede. O que se liga a um quarto eixo que é a ideia dos sentidos sensoriais como elementos-chaves pela busca do prazer e que proporcionam um novo caminho de construção etnográfica. E o quinto e último eixo, que traz a nostalgia e a busca por um tempo perdido como impulsionador da construção da rede.

Antes de propriamente entrarmos no trabalho de campo (e degustarmos as maravilhas locais), gostaria de trazer os três pontos que me pautei para realizar a pesquisa. O primeiro ponto é relacionado as questões metodológicas pelas quais me debrucei para caminhar pelo campo. O segundo ponto é o reforço a perspectiva de não delimitação do espaço, seja ele fisicamente, socialmente ou discursivamente, mas reforçando que apesar de não restritivos os espaços físicos trazem suportes para uma representação dos sujeitos. E o terceiro ponto é explicar sobre os usos audiovisuais como ferramentas e também aporte para a metodologia.

Ao embarcar em minha jornada antropológica pude perceber a relevância e a atualidade de desestruturar a visão enraizadora do processo etnográfico. Mesmo que nós partilhemos um espaço com alguém, a memória, os estilos de vida e os contextos não fazem parte apenas daquele espaço. Por isso ao ir a campo sempre pude me deparar com a importância das múltiplas localidades resgatadas. Assim acabei por utilizar a antropologia multisituada através dos trabalhos de George Marcus (1991, 1995) como guia para minha pesquisa. Esta escolha se deu, ao propor

estudar um grupo, interagir com ele, inclusive como membra e participante, tive a possibilidade de participar de eventos e reuniões que estão espalhados por espaços múltiplos e utilizar múltiplas fontes de pesquisa (jornais, internet, entre elas). Não pude realizar várias viagens com eles, não estando em muitos eventos, em especial os internacionais, contudo a antropologia multisituada proposta não se restringe apenas a análises de ambientes muito longe e sim analisar os espaços diferentes em suas múltiplas singularidades e como os sujeitos criam suas identidades em cada espaço no qual está presente. Para isso devemos buscar as redes, trajetórias que estão em relação com o grupo para realizar assim uma conexão, homogeneidades e heterogeneidades dos indivíduos pertencentes ao Movimento, ou o que Marcus (1991) chama de etnografia estrategicamente situada que apesar de estar em um local, percebe-se as redes e interconexões que se estabelecem no grupo.

Quando propus fazer parte do grupo, me deparei com o dilema de me transformar em uma antropóloga militante, pois como diz Ruth Cardoso (2004) os efeitos gerados pela pesquisa são ações políticas. Assim, as minhas falas e análises estão marcadas pelo fato de como uma participante do movimento. Por isto, muitas vezes tive que realizar um trabalho de desnaturalização para não cair em uma militância meramente ufanista. Em muitos momentos, tive trabalho para não me perder entre uma antropóloga e uma pessoa engajada. Tentava assim caminhar entre o familiar e o estranho, entre a observação participante e a participação observante, entre o eu e o outro. Acabei por mergulhar no que Ruth Cardoso (2004) chama-nos a atenção como intersubjetividade, e com relação ao meu trabalho se fez muito intensa. Entre entendimentos, conflitos, tanto academicamente quanto pessoalmente, e na interação com o grupo foi que este trabalho se desenvolveu.

Para embarcar nas andanças *lentamente* utilizei-me da câmera fotográfica e a filmadora como grandes aliados de pesquisa. Estes elementos antes de qualquer coisa, não foram apenas registros pessoais. As câmeras, juntamente com meu bloco e minha caneta fizeram parte do meu diário de campo. Em vários momentos foi com o auxílio das imagens que realizava um resgate na minha memória dos acontecimentos, falas e sensações.

Estas ferramentas também me auxiliaram na aproximação com o grupo. Foi por intermédio da câmera que me senti mais próxima dos participantes. Sendo a câmera um primeiro mediador entre eu e o grupo, possibilitou passar do que chamo de membro à uma observadora, e ainda assim, ser vista como uma participante e uma pessoa de ação dentro do

grupo, ser Kamila, não apenas antropóloga, alguém que estude o grupo, mas que registra imagens que são depois devolvidas a ele.

Os registros audiovisuais feitos por participantes e membros de eventos que não pude estar presente também compuseram o meu arcabouço analítico. Sempre levando em consideração que estas imagens eram lentes que não as minhas e representavam, de certa forma, o olhar do grupo sobre o evento e o que fotografavam. Não serviram assim como meros elementos para exemplificação dos espaços e das interações. Os elementos audiovisuais puderam também fazer parte de uma estratégia metodológica e analítica.

Destaco aqui a diferença quando falo de membro, participante, simpatizante e compartilhador. Esta diferença foi elaborada por mim, para melhor entendimento da rede. Membro é o sujeito que é associado, mas que não possui atuação com os projetos e ações do movimento. O participante é a pessoa que está, em seu cotidiano, envolvido com o movimento, criando ações, projetos e trabalhando dentro do movimento, seguindo as diretrizes que guiam o movimento. Simpatizantes são as pessoas que tem conhecimento do movimento e que o apoiam e de alguma maneira compactuam com algumas ações propostas pelo movimento, contudo não estão associadas ao movimento. Compartilhador é a pessoa que não tem vínculo institucional e não possuem conhecimento do Movimento, contudo suas ações convergem com ações propostas pelo movimento, sendo produtor agroecológico, tendo vínculo com a cadeia produtiva de seu alimento (pelo menos alguma parte dela) entre outras ações.

E para deixar alguns detalhes esclarecidos venho levantar algumas considerações sobre uso das aspas e dos nomes apresentados neste texto. Para apresentar e diferenciar os termos utilizados pelos meus interlocutores emprego o uso das aspas (para os termos chamados nativos, isto é, temos de uso dos participantes), diferenciando assim dos termos conceituais. Já com relação ao uso dos nomes dos interlocutores apresento-os como plantas, animais ou pratos que identificam o local onde a pessoa vive. O uso destes nomes de plantas e frutas além de trazer o anonimato, quando utilizados como plantas ou pratos, também foi usado como forma estilística, trazendo assim um pouco da identificação das pessoas através da natureza. Muitos destes nomes têm origem na conversa que tive com elas e a relevância e importância dada a planta, animal ou prato por este indivíduo. E para melhor identificação dos mesmos trago uma tabela, a seguir, com alguns dados para que possam melhor identificar as pessoas dentro do contexto social ao que pertencem.



<b>Nome</b>	<b>Gênero</b>	<b>Onde mora</b>	<b>Escolaridade</b>	<b>Profissão/Atuação</b>	<b>Faixa etária</b>	<b>Faz parte do SF</b>
Açaí	Mulher	Ilha do Marajó – Amazonas	-	Empresária	30	Sim
Araçá	Homem	Florianópolis – Santa Catarina	Terceiro grau	Engenheiro agrônomo	30	Não
Arapuã	Homem	Pirenópolis – Goiás	Mestre	Biólogo e empresário	50	Não
Aroeira	Homem	Florianópolis – Santa Catarina	Terceiro grau	Cozinheiro e gastrônomo	30	Sim
Babaçu	Mulher	Brasília – Distrito Federal/Maranhão	Segundo Grau Completo	Funcionária de empresa	30	Sim
Baru	Homem	Pirenópolis – Goiás	Nível Técnico	Padeiro	50	Sim
Berbigão	Homem	Florianópolis – Santa Catarina	Terceiro grau	Cozinheiro e gastrônomo	30	Sim
Buruti	Mulher	Brasília – Distrito Federal	Mestre	Cozinheira/ Professora	35	Sim

Cambuci	Homem	Região Serrana – Rio de Janeiro	Terceiro grau	Produtor rural	30	Sim
Jequitibá	Homem	Florianópolis – Santa Catarina	Terceiro grau	Funcionário público da assembleia	50	Não
Mangaba	Mulher	Pirenópolis – Goiás	Não alfabetizada	Quebradora de Baru/ Curandeira	60	Não
Murici	Homem	Brasília – Santa Catarina	Terceiro grau	Professor	50	Sim
Orgânica	Mulher	Rio de Janeiro – Rio de Janeiro	Primeiro grau completo	Coordenadora do projeto Favela Orgânica	35	Sim
Palmito-Juçara	Mulher	Florianópolis – Santa Catarina	Terceiro grau	Nutricionista	30	Sim
Pequi	Mulher	Pirenópolis – Goiás	Nível Médio Completo	Empresária	60	Sim
Pinhão	Homem	Florianópolis – Santa Catarina	Terceiro grau	Cozinheiro e gastrônomo	30	Sim
Pitanga	Mulher	Florianópolis – Santa Catarina	Terceiro grau	Advogada	45	Não
Pitangatub a	Mulher	Rio de Janeiro – Rio de Janeiro	Terceiro grau	Cozinheira e dona de Restaurante	60	Sim

Tainha	Mulher	Florianópolis – Santa Catarina	Primeiro grau incompleto	Bolsista do projeto Revolução dos baldinhos	40	Não
Uvaia	Mulher	São Paulo – São Paulo	Terceiro grau	Funcionário público	35	Sim

Mantenho apenas alguns nomes que são de suma relevância para o movimento e conhecidos internacionalmente. Como a de Carlo Petrini e algumas pessoas que fazem parte do movimento e são muito destacadas dentro da rede, como no Brasil, Alex Atala.

Sem mais, gostaria que apreciassem sem moderação, todavia lentamente, de forma “Slow” a dissertação que vos apresento.



## 2 A REDE E SUA ORGANIZAÇÃO

Neste primeiro capítulo busco situar o leitor ao estudo aqui proposto. O movimento Internacional Slow Food. Para isto no primeiro momento irei realizar uma breve contextualização do movimento traçando alguns marcos históricos, o que é proposto realizar através da institucionalização do movimento e descrever a sua chamada “filosofia”<sup>4</sup>. No segundo momento explicarei porque trago a teoria de rede como base para a análise teórico metodológica desta pesquisa. No terceiro momento irei trazer as formas como se estrutura a rede Slow Food partindo por um olhar intraorganizacional para chegar em um olhar voltado as relações que se estabelecem entre outros grupos, redes, movimentos, associações e atores.

### 2.1 AFINAL O QUE É O SLOW FOOD?

Pensei em iniciar este trabalho de várias maneiras. Contudo me deparei refletindo sobre as perguntas mais frequentes que eram feitas para mim quando propus estudar o movimento. O que me remeteu a explicar, mesmo que de forma breve e sucinta, até mesmo um pouco simplista, o que desencadeou o surgimento do movimento, suas propostas e intuítos.

O movimento é um descendente de vínculo direto com os movimentos sociais que nasceram na década de 1960 e 1970 que tinham como principal foco a crítica ao padrão de consumo estimulados países hegemônicos pelos durante pós-guerra e aos arranjos homogeneizadores. Pregavam assim uma ideia de paz global e uma aproximação entre a sociedade e a natureza. Chamados de movimentos de contracultura. Entre eles o movimento hippie se destaca em especial pelo ato chamado maio de 1968. Esta descendência é demonstrada em trabalhos como de Luca

---

<sup>4</sup> Quando falo de filosofia refiro-me é um termo cunhado pelo movimento e é usado muito como forma de denominar as diretrizes para uma vida cotidiana, como regras e normas. Muito ligada ao sentido de moralidade e ética. Em que a principal raiz é defender o alimento “bom”, “limpo” e “justo”. Bom sendo visto como saboroso, fresco, de qualidade e estimulador do prazer através dos sentidos. O limpo é equivalente a um não desgaste e uso desmedido da natureza como também é um limpo ligado ao corpo humano, isto é, um alimento que seja saudável e não prejudicial à saúde. O justo é a mais recente diretriz muito voltado as questões de justiça social, ligado tanto ao econômico quanto ao social em que todos devem receber valores monetários equivalentes ao trabalho que fazem desde a produção, distribuição, consumo e descarte. Leva-se em consideração que o destaque está na produção.

Simonetti (2010, 2012) e Geoff Andrews (2010). Estes movimentos são marcados por uma forte resistência que busca um discurso de anticonsumismo e um desenvolvimentismo desenfreado. E sobre isto Simonetti (2012) traz:

The intrinsic logic of these positions requires that, since the needs to consume are induced by mass production, the same needs must be standardized and uniform, homogeneous, precisely like the products one is to desire. The consumption society, in fact, is seen as a system of rigid inflexible uniformity; by consequence, non-standard acts of consumption are considered in themselves as politically radical acts. Here starts the theory of the rebel consumer, that is, of the man who, through his 'individual', autonomous consumption style, can subvert the System. (SIMONETTI, 2012, p. 173)

Diante disto podemos propor que o Slow Food não nasce como um movimento anticonsumista nos moldes proposto nos de 1960. Ele mescla uma visão de anticonsumismo e de consumismo consciente. Anticonsumismo quando resgata elementos e mobilizações acerca de hortas urbanas, do plantar o que se come. Consumismo consciente quanto apresenta elementos discursivos acerca do “conheça quem planta o que você come e compre com ele”. Não enfrentando assim, diretamente a forma com que se estruturam os padrões econômicos e sim quer estabelecer uma reforma nestes padrões. Como coloca Fátima Portilho (2009): “Os movimentos pró-consumo responsável surgem na esteira dos movimentos de ampliação da cidadania, percebendo os consumidores, não como vítimas, mas como importantes e decisivos atores do mercado e enfatizando a auto atribuição de responsabilidades por parte dos consumidores individuais”. (PORTILHO, 2009, p. 208).

Um dos principais expoentes responsáveis pelo nascimento do movimento é o jornalista e sociólogo Carlo Petrini. Que desde jovem, junto com colegas, vivendo neste período de 1970 e se envolvendo dos movimentos de contracultura, começa a propor iniciativas sociais voltadas para questões populares. Em 1975 Petrini é eleito consigliere comunale (vereador) pela cidade de Bra pelo PDUP (Partido de União Proletária)<sup>5</sup>. Esta candidatura teve forte apoio da Cooperativa Libreria La

---

<sup>5</sup> Este partido surge a partir da cisão com o PCI (Partido Comunista Italiano).

Torre e da pequena revenda de produtos alimentares locais. Sua principal frente de ação é voltada a expressão cultural e identidade regional. Ele estava sempre envolvido com a formação de associações político-culturais ligadas à esquerda italiana e eventos populares e tradicionais. Desta forma amplia-se assim as redes de relações que gerassem uma maior ascensão das tradições camponeses e enogastronômicas locais. (ANDREWS, 2010)

Daniel Coelho Oliveira (2014) ao propor apresentar o movimento o faz aproximando-o às instituições religiosas. Apresenta Carlo Petrini como um Líder Carismático. Para isto busca apoio em Max Weber e a sua proposta de estabelecer três tipos ideais de dominação. Em que se apresentam assim: a Tradicional, vinculada aos costumes e crenças, um exemplo seria os reis e imperadores; a Racional, em que sua forma mais pura é a burocracia, a figura exemplificativa são os representantes do Estado Moderno, tendo sua base os estatutos; a Carismática, vinculada a um valor pessoal e individualizada, destacando imagem de heroísmo e intelectualidade (WEBER, 2010). Faz isto a partir de depoimentos de participantes que o chamam de Guru, Líder Estrategista, Líder Libertador entre outros.

Iluminado, profeta, visionário, oportunista. Todos estes são adjetivos recebidos por Petrini de seus críticos e admiradores, de dentro e de fora do movimento. Trata-se de uma personalidade que foge dos moldes comuns. Na opinião de alguns dos entrevistados, o Slow Food é a imagem e a semelhança do líder italiano, guardadas as especificidades nacionais e regionais, bem como as estruturas locais dos Convivia. O movimento desenvolveu-se por meio da figura de Petrini e, hoje, se juntam a ele as figuras não menos carismáticas de Alice Waters e Vandana Shiva, vice-presidentes do Slow Food, um reforço para o apelo global do movimento. (OLIVEIRA, 2014, p. 122)

Apesar da história se iniciar em meados de 1970, o estopim mobilizador do que seria o Slow Food, e a primeira vez que o termo é aplicado, surge em 1986 quando foi aberta uma franquia na rede Mcdonalds na cidade de Roma, na praça Espanha (Piazza di Spagna). Período este que a globalização, nos moldes hoje conhecidos, começa a se apresentar. Isto gerou forte movimentação de intelectuais vinculados a

instituições universitárias da cidade e da região. Entre eles Carlo Petrini como um dos principais atuantes. Assim se gerou o embrião no Slow Food. Contudo sua organização se deu na região piemontesa, mais especificamente na triangulação entre três cidades: Bra, Alba e Barolo, região natal de Carlo Petrini.

No ano de 1987 surge, uma carta protesto escrita por Folco Portinari. Esta carta seria o nascer do Slow Food. Foi no ano de 1989, que diversos intelectuais de quinze países diferentes apoiam o manifesto e dissemina-se o movimento. Para melhor entender o contexto do surgimento do movimento Slow Food, abro um parêntesis para pensar a globalização. Para Ulrich Beck (1999), 1989, data da queda do muro de Berlim pode ser considerada um dos marcos do que viria a ser a globalização em seus moldes atuais, uma mudança no processo modernizador com relação à economia, ao mercado e a política. Para o autor a globalização<sup>6</sup> pode ser entendida como sendo “os *processos* em cujo andamento os Estados nacionais veem a sua soberania, sua identidade, suas redes de comunicação, suas chances de poder e suas orientações sofrerem a interferência cruzada de atores transnacionais.” (BECK, 1999, p. 30). Estes processos são consequências do que chama de globalidade:

Já vivemos há tempos em uma sociedade mundial, ao menos no sentido de que a ideia de espaços isolados se tornou fictícia. Nenhum país, nenhum grupo pode se isolar dos outros. Desta maneira se entrecrocaram as diversas formas econômicas, culturais e políticas, e tudo aquilo que parecia ser evidente, mesmo dentro do modelo ocidental, carece de uma nova legitimação. E por esta razão que "sociedade mundial" significa o conjunto das relações sociais, que não estão integradas a política do Estado nacional ou que não são determinadas (determináveis) por ela. Aqui a autopercepção (apresentada pela mídia nacional) desempenha um papel estratégico, de forma que a "sociedade mundial" (em sentido restrito), para optar por um critério operacional (que tem também relevância política), acaba significando sociedade mundial

---

<sup>6</sup> Ele opõe ao conceito de globalização e globalidade ao conceito de globalismo. Que seria um conceito voltado às questões mercadológicas e ao mercado. Globalismo subjugaria a ação política e social a meros *fantoches* do mercado. Chama de ideologia do império do mercado mundial ou do neoliberalismo.



*real e reflexiva.* A questão, se ela de fato existe, pode então (acompanhando o teorema de Thomas, segundo o qual aquilo que as pessoas consideram real também se torna realidade) ser empiricamente reformulada numa outra: como e em qual medida as pessoas e as culturas do mundo se sentem ligadas umas as outras por suas diferenças, e em qual medida esta percepção que a sociedade mundial tem de si é relevante em termos relacionais? (BECK, 1999, p. 29)

Para Beck, a primeira modernização se deu com a revolução industrial e a sociedade de massa. Neste momento a família era o centro da estrutura sociocultural. Já a Modernidade reflexiva, ou segunda modernidade, é oriunda do processo de globalização, e a individualização torna-se o centro estrutural da sociedade.

Contudo não podemos delimitar apenas as ruínas de um muro como marcador de transformações tão profundas. A antiga União Soviética (URSS) é desfeita. Em 1985 no Brasil a democracia se reestruturava após vinte e um anos vivendo em um regime ditatorial. E assim o globo vê ser aplicada uma economia de cunho neoliberal cujo sua ambição era a transnacionalidade. Em meio a este turbilhão de fatos o movimento Slow Food lança seu manifesto para o mundo. Entre outras coisas, como uma resistência ao processo que estava acontecendo. E assim no mesmo ano de 1989 foi organizado um congresso em Paris oficializando o crescimento do movimento. A partir deste momento as barreiras de cunho do local do Slow Food iriam ser rompidas se espalhando pelo mundo, tornando-se um movimento internacional. A carta original do protesto é a foi reduzida pelo movimento brasileiro para o seguinte:

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 sensorial 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 última alternativa verdadeiramente progressiva. A verdadeira cultura está em desenvolver o gosto em vez de atrofia-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 esse (lento) movimento, em um movimento internacional, tendo o pequeno caracol como seu símbolo.<sup>7</sup>

Como se pode observar na carta, que apesar de ser a Rede McDonalds – elemento simbólico das redes fast food como um todo o fator impulsionador do movimento, é diante do prazer que o movimento se foca. Foi isto que motivou Geoff Andrews (2010) escrever seu livro intitulado *Slow Food - una storia tra politica e piacere* [Slow Food – Uma história de política e prazer. Livre tradução]. Este prazer está vinculado ao produto local e pertencente a esta cultura local. A visão de prazer reforça ainda mais suas origens nos movimentos de contracultura. Em que a resistência a massificação é realizada a partir do direito ao prazer, que é perdido quando se homogeneiza.

Indo contra alguns pensadores da mesma época, Petrini e seus compatriotas exaltam o prazer como elemento que originará a liberdade. Enquanto Johannes Goebel e Christoph Clermont na Alemanha, em meio às ruínas do Muro de Berlim escrevem o livro *Die Tugend der Orientierungslosigkeit* (A virtude da perda da Orientação). No livro

---

<sup>7</sup> Esta carta protesto está disponível no site oficial do Slow Food Brasil. A versão original está disponível em: [www.editore.slowfood.it/editore/Riviste/SLOWFOOD/IT/19/articoli/slowfood19\\_05.pdf](http://www.editore.slowfood.it/editore/Riviste/SLOWFOOD/IT/19/articoli/slowfood19_05.pdf). E a versão brasileira encontra-se em: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto>. Acessado em 12/11/2015.

trazem uma visão internalista em que a honra sobressai ao prazer. O que está diretamente relacionado a pautas levantadas na Alemanha neste momento que era a ideia de unidade e nacionalidade. Em que o prazer deveria estar em segundo plano.

Ele governa seu reino particular, que ele mesmo criou, com absoluta soberania. Sua existência não está orientada primeiramente para os objetivos mundanos e para a moral efetiva da burguesia, mas serve sobretudo ao aperfeiçoamento de sua esfera de domínio. Suas ações não obedecem ao princípio de prazer, mas o compromisso com o código de honra próprio. Seu objetivo é o aperfeiçoamento do ser, da digna apresentação do presente e da encenação de uma história gloriosa. (GOEBEL e CLERMONT *apud* BECK, 1999, p. 256)

Vendo por outro viés, o que ocorre não é uma homogeneização, como diria Pierre Bourdieu (2006), já que em uma única sociedade existem vários campos diferentes, que são como microcosmos que estruturam o espaço social, que contem regras e padrões específicos de cada grupo. Cada campo dentro de uma sociedade corresponde a um habitus, isto é um sistema de dispositivos incorporados. Este habitus particulares de cada campo geram uma distinção e assim uma variação de gostos. Enquanto para o Slow Food o prazer está direcionado a uma busca das minúcias dos sentidos sensoriais na comida local e alimentos da estação, para outros grupos que pertencem às classes diferentes o prazer está no ato de poder comprar um salgado tipo *chips*. Como vi passeando pelas ruas da Comunidade Chico Mendes, periferia de Florianópolis na parte continental, ao fazer um de meus trabalhos de campo. O bar que se localizava perto da escola, era frequentado por homens e mulheres comprando doces e salgadinhos industrializados para as crianças da família, ou da casa, após apreciarem a cerveja que bebiam para usufruírem o seu tempo não despendido para o uso da sua força de trabalho e sim um tempo de prazer.

Não posso deixar de tratar aqui sobre a tríade alimentar que sustenta o movimento Slow Food: o “bom”, o “limpo” e o “justo”. Para melhor esclarecimento trago na fala de um dos participantes do movimento que explica estes três elementos. Esta fala é feita pela Sra. Pitangatuba<sup>8</sup> que vive no Rio de Janeiro: “O Slow Food gosta que o

---

<sup>8</sup> *Eugenia Neonitida*.

alimento seja “bom”, “limpo” e “justo”. Bom porque ele tem que ter um bom sabor, tem que ser agradável ao paladar. Limpo porque ele deve ser cultivado e preparado da maneira mais natural possível. E justo porque quem planta e quem prepara tem que receber o que é justo.”. Outra é do Sr Cambuci<sup>9</sup> “o Slow Food tem como meta um alimento, bom, limpo e justo PARA TODOS<sup>10</sup>. E quando se fala para todos é uma ação um pouco utópica, mas o qual não se anda, não se pensa em relação a isso.”

Ao levantarmos a questão destes três elementos somos direcionados a envolvermos com um ponto muito presente no posicionamento do Slow Food e que trouxe estes elementos como a busca central do movimento. A questão sobre o encurtamento da cadeia produtiva alimentar. Busca-se utilizar ingredientes nativos da região, preferencialmente sem agrotóxicos ou substâncias químicas. A matéria-prima, em sua maioria, vem diretamente das mãos do agricultor para as mãos do cozinheiro, chefe de cozinha, ou se não for possível, busca-se pelo menos minimizar a trajetória do alimento<sup>11</sup> para que haja a consciência da origem do produto que se consome (PETRINI, 2009). Isto, no entanto, não significa que ao encurtar esta cadeia as redes de relações estabelecidas irão ser mais simples.

Após os vinte e seis anos desde sua primeira semente plantada na Itália como algo bem local o Slow Food, hoje, está com essas sementes espalhadas em mais de cento e cinquenta países. Isto pode ser analisado na imagem a baixo, em que o cinza escuro demarca os locais em que o Slow Food atua de forma direta. Também possui mais de 150.000 associados. Lembro que estes associados não necessariamente estejam diretamente englobados na Rede de Relações do Slow Food. Está associação é livre, sendo assim muitos destes podem associar-se por se identificarem com as visões propostas pelo movimento. Isto não significam que sejam atores políticos engajados as causas do movimento.

---

<sup>9</sup> *Campomanesia phaea*.

<sup>10</sup> A escrita em maiúscula é decorrente da ênfase dada pelo interlocutor.

<sup>11</sup> Uso o termo Alimento como proposto por DaMatta (1987) que vê como sendo apenas um elemento nutricional que nos permite sobreviver, comparando-o a uma moldura. Enquanto comida é um elemento que além de nutrir é socialmente aceito e que dá prazer e é torna-se um marcador identitário.

Figura 1– Mapa de atuação do Movimento Slow Food.



Fonte: [http://slowfood.com/international/4/where-we-are?-session=query\\_session:BFBF3756141ef00A45IL200EF575](http://slowfood.com/international/4/where-we-are?-session=query_session:BFBF3756141ef00A45IL200EF575)

E esta visão, não hegemônica, contudo muito forte entre os participantes, pensando a comida como a peça motriz de uma verdadeira Revolução juntamente com a “filosofia” do Slow Food propiciam com que se estabeleçam vínculos muito fortes entre os participantes. Isto faz com que se estruture uma rede social de intensa relação entre os participantes do grupo. Sendo que esta Rede ultrapassa as barreiras de proximidades espaciais. Cria-se contato com pessoas, que em muitos casos não são conhecidas pessoalmente, mas são ligadas por uma mesma visão de mundo que os aproxima. Uma visão de mundo que inicia com a alimentação, mas que abrange outras dimensões sociais.

Quando falamos desta filosofia Slow Food que se inicia com a alimentação, tem como antagonico o fast food. Para isto, eles creem no que George Ritzer (2004) propôs sobre a Mcdonaldização do mundo, que teriam quatro princípios básicos: Eficiência, serve para que se tenha caminhos mais curtos para alcançar o almejado; Previsibilidade, tudo é igual todas as vezes e em todos os lugares; Calculabilidade, quantidade supera a qualidade; Tecnologia, a tecnologia humana é superada pelas tecnologias não-humanas, e as habilidades humanas são alteradas por máquinas. Esta lógica de racionalização aplicada no final do século XX para Ritzer não está apenas relacionada a gastronomia, mas à sociedade como um todo, a referência a comida (McDonaltdização) é metáfora para

a sociedade. Como o Slow Food, que também vê mudanças sociais a partir da quebra da estrutura racional alimentar atual, que impulsionaria o estabelecimento de uma mudança estrutural na sociedade. Não quer dizer que como o autor, os participantes pretendam criar uma repulsa a avanços e tecnologias desenvolvidas, a questão está na intensidade e no objetivo mercantil acelerado e intenso do uso destas ferramentas.

Segundo os participantes do movimento Slow Food estudados, é o afastamento entre produtores e consumidores, e o que chamam da grande cadeia produtiva alimentar, surgida em decorrência da globalização, por eles pensando enquanto um processo de homogeneização e deslocalização, o que está gerando uma perda de identidade da comida e da alimentação. Isto é exposto em várias falas dos participantes ao levantarem questões sobre o resgate de alimentos nativos. Estes alimentos nativos são considerados os alimentos endêmicos, isto é que fazem parte da fauna e flora local, ou que foram produzidos socialmente e historicamente marcando uma localidade. Como a fala da Sra Pequi<sup>12</sup> ao se referir ao resgate que realizou de uma receita de matula com uma senhora moradora de uma casa de idosos. A matula foi explicada pela Sra Pequi da seguinte forma:

A matula é a marmita o lanche levado nas viagens. O goiano ele é muito farofeiro. Eu não tenho vergonha de falar isso. Hoje tem um sentido pejorativo. [...] Porque o goiano saía daqui para o Rio de Janeiro eram 6 meses de viagem, tinha que levar comida. Sabe essa coisa de levar comida para viagem. Feijão tropeiro, porque se chama feijão tropeiro? É dos tropeiros. Era o feijão com a farinha que era mais seco, mais fácil de carregar e levava para viagem. Então gente tem vários pratos aqui que são matulas, que é a marmita.

Este encurtamento da cadeia produtiva gera uma aproximação com o que se come e de quem produz o que se come. Com isso podemos apresentar principal crítica tratada pelo movimento Slow Food que é oriunda da visão sobre o fortalecimento dos saberes e técnicas locais de produção, e também dos produtos nativos. A consequência deste encurtamento, entre outras coisas, seria o conhecimento do que estamos comendo. Como pode ser analisado na fala do Sr Cambuci:

---

<sup>12</sup> *Caryocar brasiliense*.

O que falta para nós é soberania alimentar, o que falta é conhecimento do que a gente está comendo. Esse é o grande objetivo do Slow Food. É nessa base que nós nos colocamos. Todo o resto é consequência. No momento em que o produtor puder, e o coprodutor que somos nós, podermos entender da onde vem, à origem daquilo que nós comemos e a gente poder novamente ter a opção de comprar, de comer e de consumir aquilo que a gente come muda toda a estrutura. Esta é a grande função do Slow Food. [...] a perda da convivialidade nos afasta daquilo que a gente consome. Nós somos o que comemos como já dizia Savarin<sup>13</sup>. Mas aqui ninguém de fato sabe o que está comendo. Eu aposto com vocês que hoje vocês fizeram uma refeição naquela que alguém introduziu para vocês alguma coisa que vocês não deveriam ter comido. E você comeu porque você não perguntou. Porque você não sabe o que está comendo. Porque você não está se interessando, na verdade, nisso. Essa é a mudança de paradigma e realmente a grande mudança do Slow Food. E para mim essa receita tem um significado muito grande, porque foi uma receita que eu resgatei, e que já tinha sido perdida. Que quando as pessoas mais velhas morrem a cultura morre junto. Por isso hoje eu acho legal o tombamento dos bens imateriais. Que é a cultura do povo que tem que ser tombada. Por exemplo, uma pessoa morre e aí lembra que a avó fazia uma receita maravilhosa, mas ninguém guardou. Então é isso gente. A comida faz parte da história. E se perdermos esta parte da história perdemos uma parte de nossa identidade junto, do que somos.

Esta fala sobre a perda da identidade alimentar que deve ser resgatada vai em direção aos estudos de Maria Eunice Maciel (2001) ao propor que:

---

<sup>13</sup> Brillat-Savarin (1755 – 1826) que foi lançado em dezembro de 1825 o que foi considerado o primeiro tratado sobre a gastronomia denominado de A fisiologia do gosto. Onde se encontra a celebre frase: “diz-me o que comes que te direi quem tu és”.

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à uma rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados.

A cozinha permite que cada país, região ou grupo assinale sua distinção através do que come, o que fez com que alguns autores retomassem o adágio de Brillat-Savarin, modificando-o para: “Diz-me o que comes e te direi de onde vens.” (MACIEL, 2001, p. 151).

## 2.2 PORQUE A TEORIA DE REDE?

O Slow Food tem como principal marca nominal ser considerado um movimento. Entre os próprios integrantes do Slow Food ele é denominado de movimento. Contudo quando realizei uma pergunta mais direta sobre o que era o movimento Slow Food a resposta foi sempre a mesma, mesmo que por atores diferentes: o movimento Slow Food é uma associação sem fins lucrativos. Isto me gerou dúvidas muito próximas às de Selene Herculano (2000) ao estudar as Organizações Não Governamentais (ONGs) e Movimentos Sociais que estão envolvidas com a temática da sustentabilidade. A autora traz que há traços ambíguos na construção entre ONGs, associações e movimentos sociais. Em que nos Estados Unidos da América não há separação estas três identidades são acopladas a noção de ONGs. No Brasil que há uma divisão mais definida que no entanto, não é tão clara, pois “O critério divisor é o da competência e da institucionalidade. Todavia, os cidadãos associados, não importa se poucos e se informais, buscam também se definirem como “ONGs”, assim disputando espaços de influência e também de parcerias com os órgãos de Estado, implicitamente recusando tal critério divisor. (HERCULANO, 2000, p. 125)

Diante desta colocação, e lembrando que o movimento é oriundo da Itália, podemos então confirmar que essa separação é mais tênue do que aparentemente se apresenta. Já que na Europa não se estabelecem distinções diante destas categorias. Assim quando chegou ao Brasil, já foi conceituada de associação diante da importação do discurso sem entrar muito em discussão de termos. O que não deixa antes que qualquer coisa, ser uma associação de pessoas em prol de uma ação coletiva.



Ao colocar isto Herculano, no decorrer de seu texto, deixa claro que umas das diferenças que vê, e na qual me atenho, é a questão de diálogo entre o local e o global. Em que quando se fala em ONGs estamos dialogando com organizações que estão em um mundo supranacional, enquanto os Movimentos Sociais, por estarem mais diretamente relacionados com o Estado estão em uma esfera mais local ou nacional. Como podemos ver na citação a baixo:

Se as ONGs/SMP formam um mundo supranacional, em razão de sua organicidade e de sua história, nossos Movimentos Sociais, cujo interlocutor é basicamente o Estado - ou, mais concretamente, os governos - são predominantemente nacionais, locais. Tendem a ser informais ou a ter baixa organicidade e, por isso, precisam da mediação e do apoio das ONGs, até mesmo para tecerem laços de solidariedade além fronteiras. Dessas diferenças surgem parcerias pautadas por tensões e por relações que, embora se assumam como organizadas em redes horizontais, mantêm internamente hierarquias funcionais. Há, entre ONGs e Movimentos, uma tensão no que diz respeito ao papel de elite das ONGs de assessoria - APD ou SMP sobre os Movimentos. (HERCULANO, 2000, p. 128)

Ilse Scherer-Warren (1993) também busca demonstrar que essa linha divisória entre Organizações Não Governamentais e Movimentos Sociais não são tão fáceis de serem delimitadas. Só que diferentemente de Herculano (2000), ao analisar os estudos brasileiros sobre movimentos sociais a partir dos anos de 1990, na América Latina Scherer-Warren (1993) mostra que se começa a ter uma busca maior em estudos teórico-metodológicos voltados a visão de redes de movimentos sociais. Que possibilita entendermos Movimento Social como ação coletiva organizada que envolva tanto o macrossocial buscando analisar os movimentos a partir de uma perspectiva mais holística. Quanto analisarmos de uma forma micro social de uma forma mais individualista e localizada. “trata-se de entender as interconexões de sentido entre o local (comunitário) e o global (supranacional, transnacional)” (SCHERER-WARREN, 1993, p. 22). E não só pensando especialmente, mas que isto engloba uma ideia de pluralismo de atores e de orientações políticas. Assim sendo, não seria a questão de local e global que

diferenciaria Movimento e ONG, sendo na verdade uma rede que estas duas categorias estariam entrelaçadas e não havendo uma distinção clara entre os dois.

Ao nos trazer as questões das elites no Brasil com relação ao seu posicionamento e papel de ação política perante as ONGs e Movimentos Sociais, tendo sempre em mente que tanto as ONGs e Movimentos Sociais são categorias de associação, Herculano mostra um campo de tensões e de conflitos. Este conflito está muito relacionado à questão relacionado a um papel de domínio de uma classe sobre a outra. Em que ao falarmos de ONGs as elites refletem as sociedades de classe, isto é, cria-se um discurso hegemônico, não dando a voz aos sujeitos dominados e sim criando um discurso e assistencialismo diante destes sujeitos que estariam mais a baixo da estrutura social.

O Slow Food podemos dizer, como foi marcado já anteriormente na breve história do movimento, que tem sua semente plantada em solos universitários. Contudo, aqui no Brasil, onde pude realizar meu campo, as vozes que ecoam fortemente dentro do movimento são as vozes de sujeitos, podemos dizer, das margens. Estes sujeitos seriam, sobre tudo, os agricultores e trabalhadores do campo. Mesclados as essas vozes de pessoas que também fazem parte desta cadeia alimentar como os cozinheiros e, como chamam internamente, intelectuais da terra, no qual irei explicar adiante.

A seguir irei demonstrar como o Slow Food pode estar incluindo nos estudos de redes de movimentos sociais. Isto se faz, pois ele é enquadrado no que Ilse Scherer-Warren (1993) apresenta como características comuns dos movimentos no Brasil. Estas características são: articulação entre atores e movimentos sociais e culturais, transnacionalidade, pluralismo organizacional e ideológico e atuação nos campos culturais e políticos.

- 1) Articulação entre atores e movimentos sociais e culturais: a associação se articula com outros movimentos como o Movimento Sem Terra (MST), como podemos ver em Taguatinga, ou com associação de produtores de pinhão e a ecoserra na serra catarinense. Também são estabelecidas articulações entre atores mais individuais, como produtores não associados, cozinheiros, empresas. E por fim, há articulações entre a associação e o Estado ou sistemas políticos, como a Food and Agriculture Organization of the

United Nations (FAO <sup>14</sup>) e o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). Sendo estes apenas alguns exemplos. Estas articulações têm seu principal objetivo estabelecer vínculo entre grupos e pessoas que estão articuladas em prol das questões voltadas ao meio ambiente, produção alimentar agroecológica, mas em especial com a alimentação e a ecogastronomia<sup>15</sup>.

- 2) Transnacionalidade: o deslocamento do movimento local para algo mais já está na própria criação do movimento, que é italiano e está presente em 150 países. Além de “nas ONGs, frequentemente, as suas possibilidades de sustentação material encontram-se nas redes de financiamento internacionais (as ONGs internacionais). Todavia, por meio desta forma de cooperação internacional também se discute prioridades e estratégias de luta” (SCHERER-WARREN, 1993, 120). O Slow Food como as ONGs ambientalistas, apontadas por Gustavo Lins Ribeiro (1995) sobre a questão da transnacionalidade, possui um papel de intermediação dos envolvidos no que chama de “drama desenvolvimentista”.

Populações locais; movimentos sociais; órgãos municipais, estaduais e federais; partidos políticos; sindicatos; igrejas e agências multilaterais são parte do campo político onde as ONGs operam. Estas organizações são conhecidas por suas capacidades de estabelecer diferentes coalisões (frequentemente ad hoc), costurando vários atores do campo sócio-

---

<sup>14</sup> É uma subdivisão da Organização das Nações Unidas Brasil (ONU) é denominada de: Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Seu objetivo norteador é visar pelo o aumento da nutrição mundial e valorizar o desenvolvimento agrícola, assim erradicando a fome e desenvolvendo a segurança alimentar em contexto mundial. Em que para 2014 tem como metas a maior visibilidade da agricultura familiar. Também desenvolvem campanhas com relação a questões de emergência alimentar. Sua sede encontra-se em Roma na Itália.

<sup>15</sup> Este conceito será mais amplamente trabalhado posteriormente. Mas acho necessário aqui já dar algumas explicações sobre ele. Em linhas gerais, ecogastronomia é um conceito que envolve a alimentação e seu preparo fundamentados em uma visão ecológica. Isto é, seguindo preceitos vinculados a agricultura familiar, permacultura, orgânicos, sobre tudo com um vínculo direto com a matéria prima utilizada.

político onde intervêm. O pragmatismo da formação de redes, do networking, é um instrumento eficaz que redundna na forte habilidade que as ONGs têm de moverem-se de cenários locais, a nacionais, internacionais e transnacionais, mas, engendra, igualmente, uma perda relativa de homogeneidade dos sujeitos políticos resultantes, os quais frequentemente existem como coalisões orientadas para certas tarefas, coalisões que se desfazem uma vez que os objetivos são alcançados. Assim, as ONGs e suas redes podem ser caracterizadas como atores políticos pragmáticos, fragmentados, disseminados, circunstanciais e até mesmo voláteis. Sua força vem destas características que as capacitam a fazer frente ao campo político cambiante de forma mais eficiente do que atores políticos tradicionais que, em geral, se encontram limitados pela necessidade de coerência e coesão ideológica, organizativa e política (com os consequentes pesos e investimentos de energia institucional) que atuam como uma identidade externa e qualifica-os enquanto representantes de um segmento, corporação ou de interesses delimitados. Com efeito, as ONGs e suas redes criam novas formas de ação e impasses para mecanismos mais antigos de representação e ação política. Podem ser um eficaz sujeito político fragmentado, descentrado, em um mundo transnacional, mas o preço da flexibilidade, do pragmatismo e da fragmentação pode ser uma baixa capacidade de promover mudanças radicais. (LINS RIBEIRO, 1995, p. 20)

Ponto apenas que apesar de observar características transnacionais no Slow Food ele ainda tem grande vínculo com seu país de origem, a Itália. Diante disto essa transnacionalidade deve ser analisada com certa relatividade, pois não está em vários países de forma autônoma. Contudo cada país possui alguns poderes decisórios, já que o foco do Slow Food é justamente trabalhar a partir da cultura e saber local sobre a alimentação.

- 3) Pluralismo organizacional e ideológico: o Slow Food se enquadra nesta característica no momento que seus participantes compartilham de um mesmo princípio comum –

a busca da alimentação boa, limpa e justa. Contudo os participantes não necessariamente precisam compartilhar da mesma visão partidária e frequentemente participam de outras associações. Isto pode ser visto pela eleição de 2014 quando me deparei com posicionamentos e discussões acerca de quem votar.

- 4) Atuação nos campos culturais e políticos: o movimento pode se enquadrar nesta característica pensando já em sua origem. Pois o Slow Food surge como uma forte crítica e reivindicação contra as formas extremas de industrialização. Enquadra-se assim no que a autora propõe:

as redes de movimentos tendem a atuar no sentido da formação de novos sistemas de valores, sobretudo em relação ao binômio Liberdade (e democracia) e Sobrevivência (com direito a uma vida digna e ecologicamente saudável. Essa dimensão ética expressa-se através do apelo a uma sensibilidade coletiva (em nome da paz, da democracia e da vida e contra a fome, a miséria, a discriminação etc.) e por uma responsabilidade pessoal em relação ao futuro coletivo em nível local, nacional e planetário (cf. Hegedus, 1989). Todavia a atuação destas redes de movimentos não se restringem a sua atuação no nível simbólico. Atuam por um lado, tendo em vista a transformação da opinião pública, mas, por outro, almejam constituir-se em força de pressão ao sistema institucional e aos padrões dominantes contrários a estes princípios. Desta maneira, as redes se caracterizam como fontes de pressão sobre tudo no campo cultural e no campo político. (SCHERER-WARREN, 1993, p. 121/2)

Diante desta perspectiva de rede de movimento social percebi que a busca em tentar enquadrar o Slow Food como associação ou movimento social não faria mais sentido se buscasse assim analisa-la como uma Rede. Mesmo tendo consciência de que tudo isso poderia me direcionar a desbravar as teorias e métodos voltados aos estudos de redes de movimentos sociais, optei por buscar na teoria das redes sociais o meu refúgio teórico.

Na realidade, não foi exatamente uma mera opção. Está escolha surgiu quando ingressei em meu trabalho de campo. Em reuniões, conversas e observações, pude perceber o quão importante o conceito de rede representava para o grupo. Como em frases do tipo: “temos que ampliar nossos nós da Rede”, “articulação da rede é essencial para podermos trabalhar”, “a Rede do movimento está cada vez mais forte”. Entre outras.

Logo isto me remeteu as visões de Manuel Castells (1999) em seu livro *A Sociedade em Rede* nos fornece um referencial importante conceituando rede como um conjunto de *nós* interconectados e que devemos aceitar e estar dentro desses *nós* sendo elas estruturas abertas que estão em constante expansão e tendem a se reestruturarem e criar novos nós.

O que é um nó depende do tipo de redes concretas (...). São mercados de bolsas de valores e suas centrais de serviços auxiliares avançados na rede dos fluxos financeiros globais. São conselhos nacionais de ministros e comissários europeus da rede política que governa a União Européia. São campos de coca e papoula, laboratórios clandestinos, pistas de aterrisagem secretas, gangues de rua e instituições financeiras para lavagem de dinheiro na rede de tráfico de drogas que invade as economias, sociedades e Estados do mundo inteiro. São sistemas de televisão, estúdios de entretenimento, meios de computação gráfica, equipes para cobertura jornalística e equipamentos móveis gerando, transmitindo e recebendo sinais na rede global da nova mídia no âmago da expressão cultural e da opinião pública, na era da informação (CASTELLS, 1999, p. 498).

Através disto podemos concluir que para Castells as redes são marcadas por relações concretas como os “nós” que se estabelecem entre o movimento Slow Food com as cooperativas de orgânicos, sua relação com a FAO e outros “nós”, que ao ir a campo pude observar. Estes nós para Castells (1999) apesar de haver choques e conflitos, não são “nós” que se estruturam soltos e se chocam e assim gerando as relações. São como pontos que unidos formam uma teia de relações.

Ressalto que este conceito de rede social é muito mais amplo do que apenas ver as redes sociais voltados ao âmbito do cyber espaço, como

tem sido mais usado. As redes sociais, entre elas as Redes do Slow Food, também são redes de sujeitos que interagem entre si, atores que interagem com instituições e instituições que interagem com instituições, não esquecendo que os Estados também podem fazer parte das redes.

Um das questões mais centrais que fizeram debruçar-me sobre as redes é o fato de que o movimento não é por si sustentado. Isto é, ele faz parte de uma relação com diversos atores e instituições que o constituem, mas também de atores e instituições que não estão diretamente associados ou vinculados ao movimento, que são parte fundamental para que o Slow Food se constitua como tal. Estes atores muitas vezes são os próprios “protagonistas” diretos do movimento, ou seja, os produtores agrícolas, mais ainda os produtores agroecológicos.

Outro suporte para essa rede são as mídias sociais e o meio digital, mais especificamente a internet. Como a utilização do sistema Catarse<sup>16</sup>, utilizado para arrecadação financeira na realização da viagem dos produtores para a Itália. Isto se faz para haver a interação e troca de saberes e conhecimentos sobre a produção local de cada país. As redes sociais também são utilizadas para troca de informações locais, regionais, nacionais e internacionais. Essas informações podem ser do próprio movimento quando está divulgando ações e eventos que organizam, como também informações sobre fatos e acontecimentos que envolvem a alimentação e a produção alimentar – por exemplo, como o caso da Monsanto não estar mais atuando diretamente na Europa.

Esta visão de flexibilização e abertura da visão do movimento social para estudos de rede ficou muito clara quando em meio a uma de minhas saídas de campo fomos visitar produtores e ao perguntar se todos eram vinculados com o movimento me foi respondido o seguinte

Claro que ao afinal é essa a nossa busca pessoas que compartilham das visões e pensamentos do movimento. Não sei exatamente se são associados ou não, seria bom que sim. Mas o principal é compartilhar da filosofia sabe, nem que seja de alguma forma ou em uma das três visões da filosofia: bom, limpo e justo. Sendo isso já é Slow não precisa de carteirinha.

---

<sup>16</sup> Catarse é uma plataforma de crowdfunding ou financiamento coletivo via web. Tem como objetivo arrecadar verbas para projetos. Ao se inscrever o arrecadador, como é chamado que está pedido o auxílio, estipula uma meta e um período. Só recebendo a verba dos apoiadores caso o valor seja atingido ou superado naquele período determinado. Caso contrário o dinheiro retorna ao apoiador.

### 2.3 A REDE É HIERARQUIZADA?

Com base nas conversas com os participantes e a partir dos dados apresentados na página digital do movimento pude apresentar a forma como está estruturada a associação. Para isso irei apresentar duas formas de estruturas do movimento. A primeira forma estrutural é baseada no sistema organizacional. Para melhor visibilidade fragmentei esta forma espacialmente, partindo de sua macro-organização e as questões voltadas ao âmbito internacional, e poder partir para uma descrição mais micro-organizacional, isto é, como o movimento se organiza no Brasil e em suas regiões. A segunda forma estrutural é baseada nos projetos e ações propostas pelo movimento.

Para podermos adentrar nesta questão mais relacional primeiramente precisa-se entender esta organização criada pelo movimento. Segundo os participantes esta estrutura organizacional só é realizada para que se possa ter um melhor controle dos “nós” da rede. Em especial é construída para que possa ter um controle das ações e impactos do movimento local e globalmente.

Ao pensarmos com relação à hierarquização e organização do movimento paralelamente a sua origem contracultural, a visão dos participantes do SF com relação ao papel carismático de Petrini, como um *messias* e a questão do Elogio ao Prazer ‘pregado’ pelo movimento, geraram uma visão política do Movimento no Brasil como sendo uma estrutura que está vinculada aos pensamentos do Anarquismo. Isto é visto por Oliveira (2014) quando nos apresenta a fala de Carlo Petrini em uma palestra na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) em junho de 2012. Utilizou esta fala para demonstrar a retórica de Petrini.

Se vocês entrarem para o movimento do Slow Food saibam que é uma rede, não é um partido político, nem uma associação propriamente, é uma rede que já está em 170 países. Vocês vão se perguntar: como é possível tamanha difusão? Tem duas razões: primeiro, porque trabalhamos com inteligência afetiva, inteligência do coração, não só da cabeça, racional. Segundo, é que é uma anarquia austera, ou seja, cada um trabalha como quiser; essa é a força do Slow Food. Dizem que é um projeto utópico, de sonhadores. Mas vamos lembrar-nos de uma frase de um grande homem de marketing que viveu em 1270, na cidade de Assis,



na Itália; era Francisco. Sua frase é: “Comecem fazendo o necessário, depois, vocês passam para o possível e, de repente, quando vocês menos esperam, estarão realizando o impossível”. Então, a utopia pode se tornar realidade. Quem semeia utopia colhe realidade; quem semeia finanças colhe desastres. Muito obrigado! (Fala de Carlo Petrini, apresentada em OLIVEIRA, 2014, p. 114)

E exemplificado pela fala do Sr. Cambuci em um debate realizado na UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina) no CCA (Centro de Ciências Agrárias) em maio de 2015.

O movimento Slow Food é anárquico, não podemos esquecer disso. Essa é a real história dele. É uma anarquia na verdade. E a gente se monta em forma de rede porque *a rede* é a única maneira que a gente consegue dizer que é o movimento. Porque a anarquia está aonde? Em cada um. Vocês quatro desta fileira, vocês cinco podem montar um convívio e falar em nome do Slow Food a partir de agora. Porque? Porque vocês acreditam nisso. É um movimento muito simples de você estar. Porque se necessita que as pessoas convivam. Fora isso não tem nenhuma outra regra. A gente se coloca regra.

Ao vermos estes dois casos podemos observar que o entendimento e o posicionamento, quando é levantado o discurso sobre anarquismo, é diretamente relacionado a categoria de um Anarquismo Estilo de Vida ou Anarquismo Individual. Estas categorias anárquicas são trazidas por Bookchin (2008) em oposição ao que chama de anarquismo social. No anarquismo Estilo de Vida é como se a luta política se esvaece e o indivíduo toma-se a agencia, não mais o coletivo, voltando-se a interesses mais pessoais e imediatistas. Resumindo a anarquia a uma simplificação da vida cotidiana e a busca dos prazeres pessoais.

Esta forma de se ver o movimento do ponto de vista destes discursos permite-nos deduzir que o movimento não possui uma organização racional legal pautada em estatutos e burocracias como apresentada por Weber (2010). Em que a hierarquia é muito simples ou é mera formalidade. E que a rede seria a única forma de ligação entre estes indivíduos. Porém, o que se verifica na prática é uma estrutura bem organizada e estruturada em subgrupos e categorias.

Por este viés quando nos debruçamos em Louis Dumont (2008) em o Homo Hierarchicus podemos ver que não há grupo sem uma hierarquia. Apesar de que para os modernos este conceito se caracterize como algo voltado a uma imposição e vinculado a um conceito negativo. Por ser vinculado a uma ordem e esta ordem nos determina se somos inferiores ou superiores a alguém. Desta forma é estabelecida a subalternidade, em que um ter mais poder e domínio sobre as ações e condutas dos que estão em uma posição mais baixa na pirâmide. Hierarquia tornou-se sinônimo de estratificação social na contemporaneidade. Visão muito próxima a de hierarquia (burocratização) weberiana como se pode ver anteriormente.

Como mostra o autor, não é exatamente assim, pois em todos os grupos e sociedades existem hierarquias que é definido como “princípio de gradação dos elementos de um conjunto em relação ao conjunto.” (DUMONT, 2008, p. 118) sendo, em sua análise, muitas vezes vinculada a religiosidade. Contudo ao nos depararmos com a nossa sociedade as instituições como família, escola, tribos urbanas, e na maioria das relações que são estabelecidas há uma hierarquia que rege está relação. Não necessariamente tenha que pautar-se em desigualdades ou sobreposições. Embora seus líderes não reconheçam, O Slow Food não foge a esta regra. Também criando hierarquias e estabelecendo relações entre diferentes atores sociais. É a hierarquia que estrutura a Rede de relações. E diante disto veremos como esta Rede se hierarquiza.

Busco apresentar a estrutura nos moldes que Louis Dumont (2008) conceitua ao analisar as sociedades tradicionais, em especial as castas indianas. O autor trabalha com a oposição ao sistema moderno que é pautado na visão individualista. Ou seja, do elemento não do conjunto, separando o ser e sua relação. Mostra assim que para as sociedades tradicionais, na realidade não deixa de ser diferente da nossa, só que a maneira com que percebemos se tornou mais algo que naturalizamos e não observamos de forma à estranha-la como fazemos com as outras formas sociais.

Faz-se abstração dos “elementos”, em si mesmos, de que o sistema parece se composto, e só os considera como resultantes da rede de relações de que o sistema será então construído. Um fonema só possui caracteres que o opõem a outros fonemas, ele não é qualquer coisa, mas apenas o outro dos outros, graças ao que ele significa alguma coisa. Falaremos de estrutura exclusivamente neste caso, quando a interdependência dos elementos do sistema é tão estrita, que eles desaparecem sem

resíduo quando se faz o inventário das relações entre eles: sistema de relações, em suma, e não mais sistemas de elementos. (DUMONT, 2008, p. 91)

Realizei esta divisão espacial, pois, a meu ver em confluência ao que foi proposto por Dumont (2008) ao determinar o conceito de sistema, para que se possa estabelecer um entendimento sobre a rede em sua perspectiva relacional é necessário que se tenha anteriormente o entendimento organizativo da associação. Pois como nos apresenta Appadurai (2004) à globalização é o aumento da circulação de pessoas, bens e informações, aumentando assim a influência do mundo em uma localidade. Em decorrência deste aumento de circulação começa-se a estabelecer uma rede multilocalizada. Esta rede (no caso do SF) acaba criando um sistema próprio de organização para que possa haver uma circulação multilocal de âmbito interno.

A estrutura da Rede se apresenta, antes de qualquer coisa, por meio de uma divisão espacial que envolve o global; nacional e local. Esta divisão macroestrutural para microestrutural se dá em função da amplitude e do contexto histórico do movimento. Levo em consideração que essas barreiras espaciais são formas artificiais delimitadas e estabelecidas pelos seres humanos. Contudo nos possibilitam ter uma noção da dimensionalidade que o Slow Food tem com relação ao mundo. Quando falo da dimensionalidade nacional é para mostrar que apesar do movimento se estabelecer mundialmente, cada país, no caso do Brasil também as suas regionalidades, adere a “filosofia” Slow a partir de sua própria interpretação e adaptando-a conforme achar mais adequado à sua visão de mundo e aos padrões socioculturais locais. Esta busca por trabalhar com as dimensões global e local, como diria Gustavo Lins Ribeiro (2011).

Permite perceber que, com o desenvolvimento capitalista a complexidade dos arranjos de segmentação étnica foi aumentando criando sistemas étnicos com alteridades múltiplas. A proximidade e interdependência das diferenças são fatores que contribuem tanto para a percepção do “encolhimento” do mundo contemporâneo quanto para a fragmentação das percepções individuais, em um movimento duplo de homogeneização e de heterogeneização que se dá pela exposição simultânea a uma “mesma” realidade

compartilhada por olhares claramente diferenciados. (LINS RIBEIRO, 2011, p. 11/12).

E ao analisarmos isto no interior do movimento podemos perceber como, mesmo como as classes sociais comuns no mundo, se organizam e se estruturam de forma diferenciada. Pegamos o exemplo da agricultura familiar. Quando produtores brasileiros foram a Torino em uma grande conferência organizada a cada dois anos pelo SF chamada terra madre, o espanto com as técnicas, formas de cultivo e de organização político social encontradas na Itália foi grande. Analisa-se assim uma distância que, ao contrário da evocada por Pierre Bourdieu na *Distinção Social* (2006) não é apenas baseada em diferença de classe, mas também em uma distinção étnica e cultural.

### **2.3.1 Estrutura internacional da rede**

Esta Estrutura macro é denominada pelos integrantes do Movimento Slow Food como sendo a Estrutura Internacional. A sede se localiza na região do Piemonte na Itália, mais especificamente no município de Bra, onde a associação teve a sua origem. O principal dirigente desta estrutura, e da associação como um todo e fazendo parte do topo da pirâmide, é Carlo Petrini, o já mencionado fundador do Slow Food. Contudo apesar, de alguns participantes, se apoiarem nesta visão anárquica, se nos aprofundarmos na visão do próprio Petrini podemos observar traços não só de uma dominação Carismática, mas também dominação Tradicional. Isto se dá no próprio cargo de Petrini no movimento, o de Presidente Internacional. Sendo o único cargo que não é eletivo e nem eleito. Além disto, em muitos momentos a decisão final fica a cargo de seus posicionamentos e imposições.

Depois do Presidente há a Comissão Comitê Executivo, ou como apresentado pelo Slow Food Brasil como Congresso, que é formado a partir de uma candidatura que perdura por quatro anos e tem com papel dirigir a associação em âmbito mundial. É composto pelo presidente, três vice-presidentes, secretário internacional e os presidentes das associações nacionais estratégicas (SLOW FOOD, 2008). Há brasileiros, ou pessoas que representam o Brasil, que compõem a Comissão e estão subdivididos em onze representações: indígenas, Jovens, Agroecologia e Agricultura Urbana, Atividades Educacionais, Ecogastronomia, Comunicação, Líderes de “Convívio”, Trabalho/Gastronomia Social com jovens, Promoção do Slow Food no Brasil, Coordenação do Slow Food na América Latina e Relações institucionais. Dentre estas categorias, isto é,

Jovens e Agroecologia e Agricultura Urbana, os membros são representantes de Florianópolis. No qual estavam presentes em alguns trabalhos de campo e um sendo um interlocutor muito próximo. No qual compartilhou e ajudou a construir o trabalho que apresento aqui.

A partir deste Comitê surge o Conselho Internacional. Sendo que os membros do Comitê são também representantes do Conselho. Contudo é eleito um conselheiro para representar o país. Suas principais ações são os apresentados pelo regimento como sendo: definir orientações estratégicas da associação; aprovar regulamentos e estabelecer órgãos consultivos; deliberar sobre propostas das demais estruturas da associação; aprovar programas de trabalho; aprovar o orçamento proposto pelo Comitê Executivo. Este Conselho delibera sobre as estratégias políticas do SF, sendo composto por representantes de vinte e oito países e regiões do mundo.

Para explicar Comitê Executivo o estatuto<sup>17</sup> que rege a Rede apresenta-o desta forma: “The Executive Committee is the highest institutional governing *body*”. [grifos meus] Só não está mais a cima que o Presidente, sendo que Carlo Petrini também está neste comitê. Esta forma *body* está presente em vários momentos quando são apresentadas as diversas divisões do SF. Isto me remeteu a Durkheim (1995) quando busca tratar a sociedade em comparação a um organismo biológico. E assim vê-se que cada parte do conjunto faz parte de um todo, de um sistema, sendo assim se alguma destas partes tornarem-se anômica deve ser retirada ou tratada.

Mas indo além eu chego à ideia já mencionada nas primeiras frases desta dissertação que é a ideia de organicidade de Michel Maffesoli (1985). Em que a sociedade não existe em si a partir de indivíduos isolados e extremamente únicos. E sim como um corpo místico, uma junção de individualidades unidas por elos que são mutuamente compartilhados. Como um desejo ao coletivo, em que a base está na interdependência. Em que o holismo é o gerador de todo o relacional. Isto não está apenas no estatuto, mas também em falas de participantes, como da Sra. Uvaia<sup>18</sup>.

A rede Slow é como um grande corpo. Um corpo saudável e forte, orgânico em sua essência, sem

---

<sup>17</sup> Este estatuto pode ser acessado em: [http://slowfood.com/filemanager/official\\_docs/SLOW\\_FOOD\\_STATUTE\\_2012.pdf](http://slowfood.com/filemanager/official_docs/SLOW_FOOD_STATUTE_2012.pdf) Acessado em: 22/11/2015.

<sup>18</sup> Eugenia uvalha

químicas ou aditivos. E este corpo está na luta em combate ao câncer do agronegócio e do uso imedido, até do próprio uso na verdade, dos transgênicos e dos Monsanto da vida. Esses venenos são armas que matam a gente pouco a pouco. E aqui lutamos por uma sociedade mais limpa, boa e justa, uma sociedade saudável. Uma parte desse corpo não pode ficar fraco, sabe. Estamos lutando contra doenças externas, temos que nos fortalecer, cada parte da organização é de suma importância. Se uma enfraquecer podemos ser derrotados por esses cânceres.

É assim que para Maffesoli surge o conceito de rede. Para se estruturar um corpo místico se faz necessário que haja aproximações e que as diferenças sejam levadas em conta, contudo como forma positiva. Isto é, todos devem fazer sua parte para vivem em e para o coletivo em que a solidariedade, ajuda mutua e lealdade sejam os geradores uma circulação de afetos, ou como dito anteriormente “uma sociedade saudável”.

Além desta construção interna que se estabelece, a rede Slow Food constrói intra-relações com instituições estatais e privadas e articulações mundiais. Destacarei a seguir dois exemplos desses acordos:

O primeiro é o apoio e suporte dado pela FAO, através de um acordo de cooperação. Esta parceria surgiu em maio de 2013 com uma abrangência de três anos. Entre seus objetivos estava à dedicação do ano seguinte ao acordo (2014) ser dedicado à agricultura familiar. As iniciativas estão voltadas a valorização das técnicas, culturas e cultivos locais, que estão sendo abandonados por técnicas de cunho industrial, dar visibilidade aos pequenos produtores, conservando e melhorando a biodiversidade local e a diminuição de desperdícios alimentares juntamente com a luta contra os maus tratos dos animais. E como foi divulgado pelo diretor-geral da FAO (José Graziano da Silva) no site oficial da instituição<sup>19</sup>: "Slow Food and FAO share the same vision of a sustainable and hunger-free world, safeguarding biodiversity for future generations. Today's agreement, providing for a number of important joint initiatives, brings us a step closer to that objective."

O segundo exemplo é nó criado pelo Slow Food é a relação que se estabeleceu com o Estado do Vaticano e o Papa Francisco. Isto foi

---

<sup>19</sup> Ver em: <http://www.fao.org/news/story/en/item/176076/icode/>. Acessado em 13/10/2015.

apresentado em dois momentos. Um em 2013 em que foi realizado um telefonema do Papa ao Petrini e que Oliveira (2014) apresenta:

De acordo com Petrini, o fato de o Papa nomear o dia 7 de setembro de 2013 como dia de oração pela paz mundial o inspirou a enviar ao Papa o seu livro sobre o “Terra Madre”, um artigo sobre a emigração piemontesa publicado por ele no *La Repubblica* e uma carta falando dos projetos do Slow Food. Após receber o presente, o Bispo de Roma telefonou para Petrini e compartilhou a história da sua família, que se mudou do campo para Turim e, posteriormente, para a Argentina. De acordo com Petrini, os dois falaram por cerca de 20 minutos sobre a origem italiana da família de Francisco e sobre os projetos do Slow Food. O Papa foi convidado para visitar o “Terra Madre”, em 2014, a ser realizado na cidade de Turim. Em certa medida, é possível dizer que o agnóstico e simpatizante comunista Carlo Petrini associou ao Slow Food, valores alimentares intrinsecamente ligados aos ideais do catolicismo. (OLIVEIRA, 2014, p. 115)

O outro momento se apresenta no ano de 2015 ao ser publicado a encíclica papal trazendo à tona a importância da mudança que as pessoas têm que ter com relação ao consumo, produção e ao seu próprio estilo de vida. E nesta encíclica papal há um guia escrito por Carlo Petrini<sup>20</sup>. Interessante é que podemos observar um elo entre FAO, Vaticano e Slow Food. Pois a data de publicação foi marcada em detrimento de reuniões realizadas entre o Papa e delegados da FAO.

Por esta estrutura se amparar por uma analogia orgânica, logo em uma solidariedade também orgânica mediante a sua complexidade, vemos que há uma crescente busca em normativas para conseguir com que se estabeleça uma organização coesa. O que se impera ao analisarmos o Estatuto e esta primeira estruturação interna é a forte burocratização da Rede. Nesta burocratização a uma forte conduta racional segundo Max Weber (1979) em que para se obter uma estrutura coesa é necessário que se estabeleçam-se hierarquias em que esta hierarquia estabelece

---

<sup>20</sup>Este guia pode ser lido na íntegra em [http://www.slowfood.com/network/wp-content/uploads/Introduzione-Petrini\\_POR-1.pdf](http://www.slowfood.com/network/wp-content/uploads/Introduzione-Petrini_POR-1.pdf). Acessado em 13/10/2015.

autoridade. Esta hierarquia é pautada por normas e baseada em deveres oficiais. Mostra-se assim o lado moderno do sentido hierárquico que propõe Dumont (2008) mais pautado em uma visão individual e piramidal da hierarquia. Esta maneira de hierarquia dentro do movimento é percebida quando se observa a estruturação organizacional. Contudo no âmbito cotidiano e de atuação é a rede que se mostra mais presente e a burocracia se dissolve entre conversas e saberes locais, no cotidiano.

Ao observar a Itália como sede e organizadora dos demais países que fazem parte da Rede, já que apenas dez tem uma autonomia maior, não pude deixar de remeter aos estudos de Saskia Sassen (2001) em que para o Slow Food Bra, apesar de ser uma pequena cidade que possuía 29.772 habitantes em dezembro de 2014, seu território se estende por cerca de 59 km<sup>2</sup>, em que a população é formada por uma grande porcentagem vivendo em um perímetro rural<sup>21</sup>, acaba podendo ser vista como uma cidade global para o Slow Food. Digo isto pois, apesar de não possuir todas as características para ser definitivamente uma cidade global, ela concentra um grande poder decisório com relação à política e economia do Movimento Slow Food. E mesmo possuindo dez países com maior autonomia, eles ainda têm muito vínculo diretos com esta sede piemontesa.

Estas são algumas nas relações movimento que consegui observar durante meu trabalho. Isto não deixa de poder existir outras com as quais não tive contato ao realizar a pesquisa de campo.

### **2.3.2 A estrutura organizacional da rede nacional e local**

Trago aqui junto tanto a organização nacional quanto a organização local do Slow Food. As interligo em decorrência da minha proximidade com o campo em que estabeleci um contato através de uma relação face a face. Isto se deu em decorrência do meu trabalho de campo, podendo analisar de forma mais prática as interligações estabelecidas entre estes dois campos (local e o nacional, além do regional em decorrência da amplitude do Brasil). Apesar de suas diferenças regionais, há um contato mais direto e cotidiano entre estas categorias espaciais. Isto se dá em decorrência de uma identificação dos participantes diante de sua nacionalidade e regionalidade.

---

<sup>21</sup> Estes dados foram adquiridos através do site oficial da cidade de Bra: [http://www.comune.bra.cn.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=72:dati-statistici&catid=41&Itemid=188](http://www.comune.bra.cn.it/index.php?option=com_content&view=article&id=72:dati-statistici&catid=41&Itemid=188)



Lembro que a organização que aqui apresento é a forma que se organiza a Rede Slow Food Brasil. E que podem aparecer de formas variadas em outros países. Nem todos os países participantes do Slow Food possuem sedes a nível nacional. Os que possuem atualmente essa relativa autonomia decisória são apenas dez países, estes são: Alemanha, Suíça, Estados Unidos da América, Japão, Grã-Bretanha, Holanda, Quênia, Coreia do Sul, Brasil e a Itália. Reforço que a Itália além de fazer parte deste grupo também coordena a nível global o Slow Food. Apesar desta autonomia estes países devem ainda seguir como dito por eles “seguir as orientações políticas decididas pelo Slow Food Internacional”. Estes dez países tem como atribuições coordenar diretamente as atividades, organizar os “convívios” e eventos sendo a referencia para os associados, não necessitando de uma intermediação da Itália para estes assuntos.

Este poder centralizado não é visto como fator negativo entre os participantes. Veem como sendo uma forma que possibilita estabelecer um elo de ligação entre todos os “nós” da rede. Em especial quando há encontros mundiais do Slow Food, o Terra Madre. Este encontro normalmente é realizado em Torino em decorrência de seu acesso e dimensão mais ampliada. Contudo quando líderes e participantes mais atuantes, que são frente de alguma ação se reúnem, acabam se deslocando para Bra. A cidade de Bra, inclusive foi a primeira a aderir ao movimento de Città Slow.

Ao se tornar uma sede nacional o Brasil teve que desenvolver uma organização interna para coordenar e organizar a sua estrutura. Assim foi eleito um presidente nacional que é o mesmo que está representando o Brasil no Conselho Internacional. Esta escolha se deu em função do que os participantes chamam de “facilitação de ações, papéis e cargos”. Pois quem tem um vínculo direto com a sede internacional se encarrega de ter como função a mediação entre o Nacional e o Internacional. Juntamente com o Presidente nacional há um secretário geral, que tem como função o controle financeiro e administrativo do SF Brasil.

Assim, diante deste “debute” que o Brasil teve da sede Internacional, aqui existem organizações próprias que não são ainda aplicadas em nenhum outro país. Que é a/o personagem denominada/o Facilitadora ou Facilitador. Este ator tem como principal papel de atuação coordenar e reger uma das cinco regiões do Brasil. Em decorrência disto são apresentados cinco Facilitadores o da região Sul, o da região Sudeste, o da região Centro-Oeste, a da região Nordeste e a da região Norte. Elas/Eles também estão sempre em comunicação para desenvolver e intercambiar ações e atividades que estão sendo desenvolvidas nas

regiões que estão tendo repercussão e possam ser replicadas nas demais regiões.

Estes facilitadores também têm como função realizar um controle e impulsionar outros atores do SF que são as/os líderes de “Convívio” a realizarem ações e estabelecerem vínculos locais. Antes de explicar a atuação destes atores é relevante apresentar o que são os “Convívios”. São estruturas locais do movimento que tem como objetivo a integração de um grupo de pessoas em um local para realizar ações diretas que valorizem a cultura e a tradição desta região. Para isso promovem degustações e palestras, criar “nós” com os produtores (se possível torná-los membros ativos do “Convívio”), criar campanhas para esta valorização dos alimentos locais, incentivar os cozinheiros ao uso desses produtos tradicionais, escolher produtos para serem levados em eventos internacionais do SF, proporcionar projetos de educação alimentar nas escolas (Slow Food, 2008). Quando uma pessoa se associa ao movimento terá que optar em integrar-se a um “Convívio”, não que isso a impossibilite de realizar ações conjuntas com outros “Convívios”. Esta estrutura de “Convívios” não é exclusiva do Brasil, sendo uma organização existente em todos os países participantes. No Brasil existem 49 “Convívios” e estão organizados da seguinte maneira:

<b>Convívios Sul</b>			
<b>Número</b>	<b>Estado</b>	<b>Cidade</b>	<b>Nome</b>
1	RS	Canela	Serra Gaúcha
2	RS	Porto Alegre	Produtos da Terra
3	RS	Bento Gonçalves, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira, Carlos Barbosa	Primeira Colônia da Imigração Italiana
4	RS	Porto Alegre	Porto Alegre – Sul
5	RS	Porto Alegre	Colônia Villanova
6	SC	Lajes, Urubici	Pinhão da Serra Catarinense
7	SC	Florianópolis	Mata Atlântica
8	SC	Florianópolis	Engenhos de Farinha
9	PR	Curitiba	Pró-Vita
10	PR	Curitiba	Coré Etuba
<b>Convívios Sudoeste</b>			
<b>Número</b>	<b>Estado</b>	<b>Cidade</b>	<b>Nome</b>
1	SP	São Paulo	São Paulo
2	SP	São Paulo	Gastromotiva
3	SP	São Paulo	Como Como
4	SP	Piracicaba	Piracicaba
5	SP	Piracaia	Piracaia

6	SP	Ibiúna	Ibiúna
7	SP	Campinas	Campinas
8	SP	Batatais	Campo Lindo
9	SP	Santo André, São Bernardo do Campo, São Caetano do Sul, Diadema, Mauá, Ribeirão Pires, Rio Grande da Serra	Grande ABC
10	SP/MG	Campos do Jordão/Gonçalves	Mantiqueira
11		Gonçalves	Terras Altas do Sapucaí
12	MG	Belo Horizonte	Belo Horizonte
13	MG	Tiradentes	Tiradentes
14	MG	Serra do Salitre	Serra do Salitre
15	MG	Itamonte	Caminhos das Águas
16	RJ	Rio de Janeiro	Rio de Janeiro
17	RJ	Rio de Janeiro	Rio – Zona Norte
18	RJ	Niterói	Niterói
19	RJ	Itaipava, Petrópolis	Petrópolis
<b>Convívios Centro-Oeste</b>			
<b>Número</b>	<b>Estado</b>	<b>Cidade</b>	<b>Nome</b>
1	DF	Brasília	Brasília
2	DF	Brasília	Cerrado
3	DF	Taguatinga	Buriti
4	GO	Goiânia	Ipê
5	GO	Pirenópolis	Pirenópolis
6	MS	Campo Grande	Campo Grande
7	MS	Corumbá	Pantanal Corumbaense
8	MS	Bonito	Bonito
9	MT	Cuiabá	Cuíaba
<b>Convívios Norte</b>			
<b>Número</b>	<b>Estado</b>	<b>Cidade</b>	<b>Nome</b>
1	AM	Manaus	Povos da Floresta Amazônica
2	AM	Silves	Aldeia dos Lagos
3	AM	Parintins	Filhos do Waraná
4	PA	Belém	Amazônia
5	PA	Santa Bárbara do Pará	Colônia Chicano
<b>Convívios Nordeste</b>			
<b>Número</b>	<b>Estado</b>	<b>Cidade</b>	<b>Nome</b>
1	BA	Salvador	Salvador
2	BA	Arraial D'Ajuda	Arraial D'Ajuda
3	BA	Uauá	Umbu
4	BA	Capim Grosso	Licuri
5	PE	Recife	Recife

6	RN	Natal	Potiguar
---	----	-------	----------

Fonte: produzido pela Autora

O principal papel no qual os/as líderes devem se dedicar é no de mediador entre os participantes associados ao “Convívio” e realizar e desenvolver ações locais em prol do prazer advindo a partir da alimentação e em prol da biodiversidade e culturas locais. Separei a tabela anterior em divisões geográficas para ter clareza da abrangência que se tem tanto dos/das líderes quanto das/dos facilitadoras/es regionais.

Estes participantes associados são divididos em três diferentes categorias de atuação mediante o papel profissional que desempenham na sociedade.

1) As/Os Produtoras/es: são os profissionais que atuam diretamente com o alimento e com a terra. Isto é são os agentes que produzem o alimento em seu estado *in natura*. Sendo que às vezes há também já uma produção de alimentos processados a partir do que plantaram e colheram. Estes os atores protagonistas da peça. Os que devem ser valorizados e incentivados a produção da biodiversidade alimentar nativa e a manterem as técnicas e formas de produção tradicionais, sem utilização de maquinários excessivos ou de fertilizantes e insumos químicos. Em especial dando enfoque aos pequenos produtores e aos agricultores/agricultoras familiares e artesões.

2) As/Os Cozinheiras/os: que tem um papel que suma importância. Que são vistos como os que vão realizar a valorização dos produtores levando estes produtos a mesa dos consumidores finais. Em especial tem que ter o cuidado com a compra dos ingredientes, conhecendo os produtores e seus produtos. Os cozinheiros são aqui apresentados como os profissionais do ramo gastronômico. Inclusive há um grupo chamado aliança dos chefes que serve como meio para trocas e experiências dos profissionais. Mas as ações que são levadas aos cozinheiros podem ser realizadas na vida cotidiana dos consumidores que produzem suas comidas em casa. Conhecer o produto que estas comendo, afinal de contas, é a cerne do Movimento Slow Food.

3) Intelectuais da terra: são os demais atores envolvidos nas ações do SF. Em especial focando-se nos acadêmicos e pesquisas científicas. O movimento Slow Food não possui apenas participantes envolvidos diretamente com a produção dos alimentos como o agricultor ou chefe de cozinha e cozinheiros, também fazem parte desta rede do movimento os profissionais de diversas áreas do conhecimento. Entre estes estão: jornalistas, pesquisadores, agrônomo, químicos, nutricionistas, fotógrafos, profissionais liberais, cientistas das diversas

áreas de conhecimento. Neste papel estão todos que de alguma forma possam contribuir para a “filosofia Slow”. Inclusive não apenas em seu papel profissional, também são intelectuais da terra pessoas que em seu cotidiano atuam em prol desta “filosofia”, diante disto é dada bastante ênfase às/aos donas/os de casa e os consumidores de modo geral.

Interessante destacar que em seu livro “*Slow Food: princípios da nova gastronomia*” traduzido em 2009 para o português Carlo Petrini cita inclusive o papel fundamental do antropólogo – um Intelectual da Terra – para a difusão da “filosofia” Slow<sup>22</sup>:

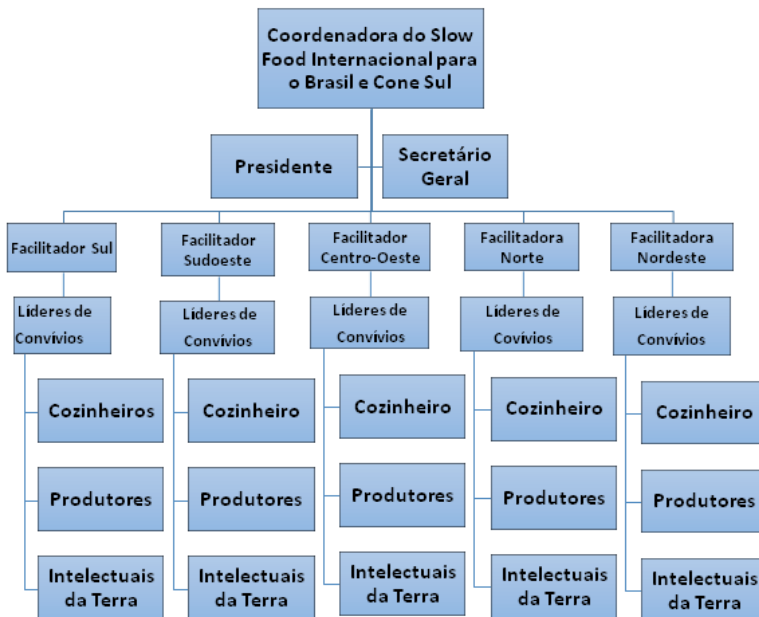
A antropologia e a sociologia ajudam a compreender a complexidade das escolhas feitas pelo homem e, ao mesmo tempo, em uma perspectiva histórica, ajudam-nos a compreender sua situação atual por meio dos intercâmbios, remessas e conflitos sociais que definiram as identidades gastronômicas e os sistemas alimentícios; ajudam também a procurar possíveis soluções para reequilibrar o sistema global, antecipando tendências futuras; descobrem os métodos que o homem aplicou para sobreviver em seu ambiente e reavaliarem, à luz dos dias de hoje, os conhecimentos e saberes tradicionais sobre adaptação e sintonia com a natureza (PETRINI, 2009, p. 74).

Para uma melhor visualização desta rede de abrangência nacional à local criei, em parceria com participantes do movimento o seguinte organograma:

---

<sup>22</sup> Este livro é considerado pelos integrantes do movimento como me foi comentado como sendo “a bíblia para o momento Slow”, em que se marcam os paramentos e paradigmas a serem percorridos e almejados. Logo quase todos os integrantes leram e assim sei como e o que eles pretendem com o meu trabalho e o olhar deles sobre minha profissão.

Figura 2 – Organograma da estrutura interna do Movimento Slow Food no Brasil



Fonte: Criado pela Autora

### 2.3.3 A estrutura de projetos e ações da Rede

Nesta Estrutura se encontram três fundações. A Universidade de Ciências Gastronômicas; a Fundação Slow Food para a Biodiversidade; Fundação Terra Madre.

A primeira estrutura é a UNISG (Università Degli Studi di Scienze Gastronomiche). Teve sua fundação no ano de 2004 através da parceria do Movimento com as Autoridades estatais de Piemonte e Emilia-Romagna. Seu objetivo é a de formar profissionais vinculados à alimentação que tenham como foco a valorização dos produtos regionais e locais. Está situada em dois campi: Pollenzo, próximo a Bra (cidade sede do Movimento Slow Food) e Colorno. A Universidade é reconhecida pelo Estado Italiano. Apesar de sua parceria com autoridades políticas a Universidade é privada.

Há uma variedade linguística gigantesca dentro desta Universidade. Inclusive há brasileiros que estão fazendo ou já acabaram a formação na UNIGS. Muitos dos alunos e ex-alunos, em especial os

estrangeiros, tiveram seu primeiro contato e conhecimento da instituição por meio de seu vínculo com o Movimento Slow Food.

O objetivo é a formação de gastrônomos. Estes profissionais são vistos pela rede como responsáveis não apenas pelo processamento dos alimentos de matéria prima para ser disponibilizado para o comensal. É um “cientista” que possui o conhecimento deste as origens agrícolas e pecuárias dos produtos alimentares, tendo a sensibilidade e dando atenção aos impactos ambientais e promovendo a sustentabilidade. Como dito pelo Sr. Pinhão<sup>23</sup> “nós” observamos o alimento em um ângulo de 360°, não apenas fazendo comida, mas a entendendo como uma cadeia.” Inclusive tendo uma visão sobre o alimento e sua relação com a economia, turismo, biologia, química, antropologia...

A graduação é de Bacharel em Ciências gastronômicas (gastrônomo) que tem duração de três anos. E são disponibilizadas três pós-graduações a nível mestrado com duração de dois anos. Estas são: Master in Food Cultura & Communications (mestrado em cultura e comunicação do alimento); Master in Cucina Popolare Italiana di Qualit  (mestrado em cozinha popular italiana de qualidade) e Master in Cultura del Vino Italiano (mestrado em cultura do vinho italiano). Também   disponibilizado o que no Brasil pode ser apresentado como um mestrado profissional em alimento e saúde (Executive Master in Cibo e Salute). E por fim fornece cursos de Alto Aprendizado que são voltados a indústria como padeiros, pizzaolos, mestre cervejeiro.

A Universidade   a única Institui o propriamente dita que faz parte do Slow Food. As demais funda es que elencarei não possuem espaços físicos para a sua promo o.

A segunda estrutura   a Funda o Slow Food para a Biodiversidade. Teve seu início de a o em 2003 em Florença (Itália) apoiado por autoridades de Toscana. Tem como objetivo dar suporte para os projetos desenvolvidos em prol da biodiversidade e da tradi o alimentar. Apesar de fazer parte do Movimento Slow Food. Esta funda o tem autonomia econômica e administrativa, possuindo inclusive um estatuto próprio. Há cinco linhas de frente que conduzem está funda o: a Arca do Gosto, as Fortalezas, os Mercados da Terra, Aliança dos Cozinheiros Slow Food e o projeto mil hortas na África. Para melhor detalhamento me ative às três primeiras frentes, das quais tive mais contato em decorrência das conversas com participantes e palestras e encontros que frequentei.

---

<sup>23</sup> *Araucaria angustifolia*

A Arca do Gosto tem seu nome por decorrência da analogia realizada a história bíblica da Arca de Noé. Pois se quer catalogar, descrever e localizar produtos e alimentos que estão em vias de extinção, mas que possuam uma produção (mesmo que ínfima) e uma comercialização. Como pode ser visto pela fala da Sra. Palmito-Juçara<sup>24</sup>

O produto para estar na arca não basta estar apenas em vias de extinção, tem que possuir também relevância local e gente que ainda produza, mesmo que pouco, para incentivar o consumo e produção. É como um catálogo mais para *chefs*, gastrônomos e cozinheiros para saberem onde achar e também para saberem de sua existência.

Esta Arca pelas conclusões de Oliveira (2014) “não só um catálogo de produtos “tradicionais” com objetivo de preservação, bem como um menu que serviria para a alimentação dos adeptos.” (p. 191). Críticas são levantadas por Rachel Laudan (2004):

Sem oferecer qualquer prova, Petrini diz que 300.000 variedades de plantas sumiram da terra nos últimos cem anos. O que confunde bastante, pois não fica claro se ele (ou o tradutor dele) está confundindo variedades e espécies. O texto escorrega de cá para lá e não tem muita força de convencimento e credibilidade. Mas, suponhamos que ele esteja certo. Essas 300.000 variedades ou uma proporção delas teria sobrevivido se nós tivéssemos comido Slow Food ou os produtos da culinária modernista? Não é óbvio que esse seria o caso. Mas as variedades não são uma coisa fixa. São criadas e descartadas o tempo todo à medida que as necessidades e gostos mudam. Os últimos 300 anos no ocidente viram uma explosão de criação de novas variedades. De modo que se algumas variedades comestíveis desaparecem, não é grande coisa, contanto que outras estejam aparecendo para substituí-las. (LAUDAN, 2004, s.p.)

No Brasil estão catalogados atualmente trinta e dois produtos: Araruta, aratu, arroz nativo do pantanal, arroz vermelho, babaçu,

---

<sup>24</sup> *Euterpe edulis Martiu*



berbigão, bergamota montenegrina, bijajica, bocaiúva, butiá, cagaita, Cambuci, castanha de baru, farinha de batata doce Krahô, feijão canapu, guaraná nativo Sateré-Mawé, jaracatiá, jatobá, licuri, mangaba, maracujá da caatinga, marmelada de Santa Luzia, néctar de abelhas nativas, ostra de cananéia, palmito juçara, pequi, pinhão, piracuí, pirarucu, queijo da Serra da Canastra, queijo parmesão da Mantiqueira, Umbu. Todos esses produtos para entrarem neste catálogo passaram uma pesquisa que envolvia questões sócio-históricas e econômicas com relação ao produto e sua utilização e práticas de plantio. Conheceram produtores e elencaram, suas localidades e importância nutricional e social.

O projeto das Fortalezas foi criado em 1999 com o objetivo de criar laço entre pequenos produtores para valorização e visibilidade de seus produtos. Muitas das fortalezas são criados para a valorização de produtos que estão na arca do gosto. Assim busca-se desenvolver a qualidade dos produtos. Visa não só preservar o alimento em si, mas também as técnicas tradicionais e as paisagens e ecossistemas. Como nos apresenta Oliveira (2014):

As “Fortalezas” são os meios operacionais desse catálogo [da Arca do Gosto], implantadas em contextos geográficos específicos, em diversas localidades do globo. Em suma, os objetivos dos dois projetos são: promover a produção artesanal, estabelecer padrões de produção e de qualidade e garantir um futuro viável para os alimentos em questão. (OLIVEIRA, 2014, p. 16)

No Brasil atualmente são oito fortalezas: Fortaleza da Castanha de Baru (Pirenópolis – GO); Fortaleza do Arroz Vermelho (Santana dos Garrotes – PB); Fortaleza do Guaraná Nativo Sateré-Mawé (Terras nativas Andirá Marau – MA/PA); Fortaleza do Licuri (Piemonte da Diamantina – BA); Fortaleza do Néctar de Abelhas Nativas (Terras nativas Andirá Marau – MA/PA); Fortaleza do Palmito Juçara (Reservas Guarani do Silveira (São Sebastião) e Boa Vista (Ubatuba – SP); Fortaleza do Pinhão Catarinense (Urubici e Lages – SC); Fortaleza do Umbu (Uauá, Curaçá e Canudos – BA).

Os Mercados da Terra são feiras de produtores que estão atrelados a tentativa de criar uma rede internacional de mercado agrícola baseados na “filosofia” Slow. A Fundação Slow Food para a Biodiversidade produz regulamentações para a instrumentalização e criação dos mercados. Ela também regulamenta as formas de embalagem e comercialização. Sendo que esta comercialização deve ser diretamente realizada do produtor para

o consumidor sem que se estabeleçam intermediários. Como nos apresenta Chiara Gentile (2013) atualmente fazem parte da rede dos Mercados da Terra 33 feiras, em cidades de 8 países do mundo: Porto Rico - mercado agrícola natural de San Juan; Turquia - mercado de Foça; Líbano - mercado de Beirute e mercado de Trípoli; Bulgária - mercado de Tcherni Vit; Israel - farmer's market de Tel Aviv; Áustria - mercado agrícola de Parndorf; USA - mercado de Greenville (Upstate, South Carolina); Itália - mercados das cidades de: Alba, Anagni, Anguillara Sabazia, Aquileia-Cervignano, Bolonha, Cairo Montenotte, Calamandrana, Ciampino, Colorno, Fiuggi, Grottaferrata, Mentana, Milão, Montecatini Terme, Padernello, Procchio-Ilha Elba, Reggio Emilia, Roma-EUR, San Giuliano Terme, San Miniato, Sarzana, Torino, Umbertide, Villalagarina

A terceira estrutura é a Fundação Terra Madre. Sua origem se deu no ano de 2004. Este evento foi se originou em decorrência da Fundação em prol da Biodiversidade em uma premiação realizada no ano 2000 em que Carlo Petrini cogitou a possibilidade de realização de um evento que pudesse reunir produtores de todo o mundo (Andrews, 2008). O intuito do Terra Madre é o de promoção dos projetos comunitários e intercâmbios; encontros locais<sup>25</sup> e nacionais<sup>26</sup>. É realizada a cada dois anos um encontro da rede Slow Food em Turim na Itália que busca estabelecer elos e interação face-a-face entre os participantes do movimento a nível global. Neste evento são realizadas reuniões, seminários e trocas de conhecimentos.

O efeito mais importante do Terra Madre foi a transformação política do Slow Food: agricultores, produtores dos mais variados tipos, pescadores e, também, consumidores, intelectuais e ativistas dos cinco continentes, encontraram-se com o objetivo de compartilhar histórias, experiências e saberes ligados à produção e ao consumo alimentares. O envolvimento dos produtores e o papel central que

---

<sup>25</sup> Este evento local é chamado de Terra Madre Day. Realizado em sua maioria no mês de dezembro, em que os produtores de alimentos são convidados pelos demais participantes dos “Convívios” para uma grande “orgia gastronômica” utilizando os produtos dos produtores.

<sup>26</sup> Aqui no Brasil é realizado através do Terra Madre Brasil. Já tiveram duas edições, a primeira em 2007 e a mais recente em 2010. As duas edições ocorrem na cidade de Brasília. O intuito foi de reunir participantes de todo o país para trocas de conhecimentos e ações.

lhes foi reservado, em especial aos procedentes dos países em desenvolvimento, foram essenciais para deslocar o foco das atenções do Slow Food: a associação de gourmets passou a se caracterizar como movimento político. A partir do primeiro Terra Madre, tornou-se central a preocupação e o ativismo em relação ao futuro alimentar do mundo, ao uso e à distribuição dos recursos, à fome, à pobreza, à agroindústria, às formas de produção e extração, às consequências sobre o meio ambiente, aos mercados global e local, ao papel das mulheres na produção de alimentos, ao turismo e seus efeitos sobre as comunidades. (GENTILE, 2013, p. 5)

Com relação ao evento do Terra Madre podemos ver um ponto importante que é trazida por Ritzer (2004) ao falar sobre a espetacularização como forma de dispositivo público de interesse “dramatic” como diria o autor. Esta espetacularização estaria ligada a também uma visão de gratificação em que quem participa se beneficia. Assim podemos ver que há apropriações de elementos e uma ressignificação dos meios da McDonaldisação de fascinação para que gere maior atenção e adeptos para o Slow Food. Com relação à gratificação quando falamos dos lanches está ligado mais diretamente aos brindes e descontos. Com relação ao Terra Madre está na possibilidade de experimentar e conhecer produtos de várias partes do mundo, inclusive produtos que no país de origem não são tão conhecidos.

Desta forma podem ser realizadas trocas entre as comunidades de alimentos, a rede jovem, os cozinheiros, acadêmicos, produtores que buscam um sistema de alimentação sustentável. Estas Comunidades de Alimentos são formados pelos sujeitos ligados a valorização agroalimentar que vai desde a produção da matéria prima até seu último processamento sempre produzidos priorizando a sustentabilidade. Sempre ligada ao território tanto histórico, social, econômica e culturalmente. São apresentados de duas maneiras: Comunidades de Território – quando em um espaço há produção de uma variedade de produtos – e Comunidade de Produto – quando há uma associação de produtores e criadores, que contribuem para promover algum alimento proveniente de uma região.

No Brasil existem oito fortalezas que estão diretamente ligadas a produtos da Arca do Gosto. Dentre as informações dadas estão a história do produto, as ações realizadas pela fortaleza e os representantes. Algumas destas fortalezas estão com as atividades paradas ou com menos

ações. São auto-gestionados, todos dos referentes da fortaleza são do movimento Slow Food, mas nem todos que fazem parte são membros do Slow Food.

<b>Nome da Fortaleza</b>	<b>Localidade</b>	<b>Ações</b>	<b>Parceiros e produtores ligados a rede</b>
Fortaleza da Castanha de Baru	Pirenópolis; Goiás; Centro-Oeste	Reforçar infra-estruturas para processamento e promoção local e global.	Associação de Desenvolvimento Comunitário do Caxambu (ADCC); Centro de Estudos e Exploração Sustentável do Cerrado (CENESC)
Fortaleza do Arroz Vermelho	Território do Vale do Pianco; município de Santana dos Garrotes; Paraíba; Nordeste	Fortalecimento da associação; melhoria das condições para processamento; desenvolvimento da marca e embalagem.	Associação dos Pequenos Produtores de Arroz Vermelho de Santana dos Garrotes
Fortaleza do Guaraná Nativo Sateré-Mawé	Terras nativas Andirá Marau nas bacias dos rios Andirá e Marau, Amazonas-Pará; Norte	Técnicas de plantio e processamento. Preservar tanto a planta quanto as técnicas e prática realizadas com o produto que estão sendo ameaças pelas multinacionais.	Associação para Cooperação Rural na África e América Latina (ONG ACRA); Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé (CGTSM)
Fortaleza do licuri	Região de Piemonte da Diamantina; Bahia; Nordeste	Sensibilização e formação de produtores e funcionários da Coopes	Cooperativa de Produção da Região de Piemonte da Diamantina (Coopes)
Fortaleza do Néctar de Abelha nativa	Terra Indígena Andirá Marau; nas Bacias dos rios Andirá e	Ligada a fortaleza do Guaraná; 15 comunidades	Os Sateré-Mawé; Dr. Rémy Vandame

	Marau; Amazonas-Pará; Norte	domesticaram abelhas canudo; assegurando a polinização da flora; geração de renda; a fundação está fazendo testes para diminuição da umidade que afeta no néctar.	
Fortaleza do Palmito Juçara	Reservas Guarani do Ribeirão Silveira (município de São Sebastiao) e Boa Vista (município de Ubatuba); Sudeste de São Paulo; sudeste	Nascida em 2004. Primeira etapa foi elaborar maneiras de cultivo e colheita para revigoração a Reserva; Criação de viveiros; inventário para realizar um plano de manejo	Instituto Teko Arandu; Associação Guarani TjeruMirim B'ae Kuaa'y; lideranças da comunidade
Fortaleza do Pinhão da Serra Catarinense	Urubici e Lages; Santa Catarina; Sul	Campanhas de sensibilização da opinião pública; a Fundação Slow Food apoiará a produção do processamento de pinhão.	Cooperativa Ecoserra; Grupo Ecológico Renascer
Fortaleza do Umbu	Uauá, Curaçá e Canudos (região do Sertão do São Francisco); Bahia; nordeste	Construíram mini-fábricas para completar os primeiros estágios de processamento, e depois a fruta semi-processada é entregue à cooperativa. Desde que a Fortaleza participou do Salone del Gusto em Turim 2004, do Hall of Taste e do Aux Origines du Goût, França, 2005, potes de umbu começaram a viajar pelo mundo.	Cooperativa Coopercuc; ONG Horizon 3000

--	--	--	--

Fonte: Criado pela autora com os dados do site oficial do Slow Food Brasil.

Além destas fundações o movimento está com mais três frentes de atividades. Uma é o aplicativo Slow Planet que tem o intuito de fornecer mapas de locais de comércio em cada cidade que estejam de acordo com o “bom “limpo” e “justo”. A outra é uma organização de grupos de Trabalho (GTs) que são linhas de frente com discussões, debates e trocas voltados a três assuntos: educação do gosto; queijos artesanais de leite cru e sobre produção de mel com abelhas nativa. Além do Slow Fish que é uma valorização das questões voltadas a biodiversidade marinha.

Como se pode notar a Rede possui muitas ramificações e frentes de ações e políticas que é necessário que se tenha um conhecimento perito como nos traz Giddens; Beck e Lash (1997) para que se possa ter conhecimento da rede e cada nó estabelecido. Assim mesmo tendo acesso a vários documentos, informações e outros trabalhos, sem participar do campo e trocar informações com as pessoas e como elas se viam e se colocavam dentro da rede essa construção não poderia ser feita. Afinal, do que vale todas essas fundações e ações se não tratarmos dos sujeitos, que afinal, são que estabelecem a força do Movimento?

### 3 OS CAMINHOS POR ONDE CAMINHEI

Nesta sessão pretendo mostrar os locais nos quais eu realizei o trabalho de campo. Busquei, de uma forma geral, realizar o campo nos eventos que o movimento Slow Food organizou ou está imerso. Para isso parto do contexto local, isto é, Florianópolis – SC, para ir em direção para as demais regiões de Santa Catarina e Sul do Brasil (abarcando também os Estados do Paraná e do Rio Grande do Sul), cruzando pelo contexto nacional e por fim chegar à caminhada internacional. Assim podemos perceber que esta determinação se baseia no meu processo de mobilidade dentro do trabalho de campo.

Em decorrência disto, para que seja possível traçar essas divisões espaciais trago questões teórico-metodológicas acerca dos estudos de mobilidade e globalização. Reforço assim, que o intuito da subdivisão relacionada à geografia, serve como modo de demonstrar como esta própria divisão não responde totalmente às perguntas oriundas da circulação global. Após a explanação busco mostrar através de quatro subtópicos: local, regional, nacional e internacional. Esta forma de sistematização tem origem no meu trabalho de campo.

#### 3.1 POR QUE TUDO COMEÇOU EM FLORIANÓPOLIS?

Em cada região do mundo que o movimento Slow Food se insere se configura com suas peculiaridades e diferenças. Contudo em todas as partes que o Slow Food está presente existem os grupos locais que tem como objetivo fazer interlocuções e criarem laços com agricultores, incentivando o consumo dos alimentos tradicionais, realizam palestras e eventos. Estes grupos locais são denominados de “Convívios”, como já foi explanado mais detalhamento no primeiro capítulo. Foi a partir de um destes “Convívios” que comecei o meu trabalho de campo. Este “Convívio” é denominado de Mata Atlântica. Esta escolha se deu por ter sido o grupo que estava mais ativo na cidade de Florianópolis no momento que iniciei a minha pesquisa.

Sua fundação não ocorreu em Florianópolis e seu nome era outro. Se chamada Sabor Selvagem e começou na cidade de Balneário Camboriú, liderado por um professor de gastronomia amazônica. A maioria dos membros fundadores do atual “Convívio” ingressaram pelo ano de 2008 e 2009. Após tornar-se Mata Atlântica o “Convívio” foi alocado na cidade de Blumenau – SC. Isto se deu em decorrência de ser a cidade moradia do líder de convívio que passou a ser de um dos estudantes e que hoje é o facilitador Sul. Hoje a sede é localizada na cidade de

Florianópolis. Esta mudança de local da sede se deu em decorrência do deslocamento do “Líder” do “Convívio”, e a sede sempre é determinada a partir deste sujeito.

Por sua origem ter se dado através do vínculo com o curso de graduação em gastronomia a maioria de seus membros participantes mais atuantes e que realizam a maior parte das políticas internas e estabelecem os “nós” da rede são cozinheiros, gastrônomos e chefes de cozinha. Acho importante destacar estes três atores separadamente, pois há uma disputa no campo da gastronomia entre os papéis exercidos por estes três personagens. Pois como propõe Pierre Bourdieu (1987) ao afirmar o mundo social como multidimensional que gera diferenças pautados em três tipos de capitais: econômico; social e cultural, a partir destes capitais cria-se, o que o autor chama, um jogo em que os integrantes disputam entre si para ver quem possui o mais alto grau destes capitais dentro de sua especialidade, isto é o capital específico. E quando entramos em um campo do conhecimento específico estes capitais acabam se tornando especializados e geram assim lutas simbólicas:

Os campos são resultados de processos de diferenciação social, da forma de ser e do conhecimento do mundo e o que dá suporte são as relações de força entre os agentes (indivíduos e grupos) e as instituições que lutam pela hegemonia, isto é, o monopólio da autoridade, que concede o poder de ditar as regras e de repartir o capital específico de cada campo (BOURDIEU, 1984, p. 114).

Diante destes papéis e ações os participantes se identificam primeiramente como cozinheiros que está muito vinculado em seus discursos com relação a arte e o saber tradicional e busca pelo prazer enquanto que são gastrônomos por terem um diploma o que demonstra que o termo se vincula a uma visão de cientificidade da arte do cozinhar. Enquanto que chefe de cozinha é um papel atribuído a uma função (entre outras) dentro de uma cozinha especializada.

O meu primeiro contato com os participantes do “Convívio” Mata Atlântica ocorreu pela minha participação em uma reunião do grupo, realizada na cidade de Balneário Camboriú cerca de oitenta quilômetros de Florianópolis. Como não sabia muito bem como me deslocar para Balneário Camboriú, pois nem a Ilha de Florianópolis conhecia muito bem, ia acabar desistindo. Contudo me salvou um costume comum e rotineiro em Florianópolis: a carona. Assim fui até a rodoviária, em meio



a uma chuva de verão, esperar uma carona que, para meu estilo de vida, era vista como ariscada. Foi assim que em meio à tensão e suor frio, entrei em um carro desconhecido e fui para a cidade da reunião. Ao chegar ao local da reunião, que era um empório<sup>27</sup>, tive o meu primeiro choque. O local é um ambiente que está localizado em uma região nobre da cidade e os produtos são, em sua maioria, orgânicos industrializados, sendo que são realizadas feiras de produtos orgânicos locais em alguns dias da semana. O dono do estabelecimento, naquele momento da reunião, ainda não fazia parte do movimento SF e como eu, começava a ter seus primeiros contatos naquele dia. Ele posteriormente seria um membro do movimento SF.

Não podendo deixar de lado o modo e estilo de vida, pois estas redes só se mantem e criam “nós” se alguns estilos de vida são aceitos e entendidos como legítimos, ou ao menos congruentes ao que os “nós” da rede entendem como sendo o estilo de vida que abarque ao discurso e práticas pré-estabelecidos. E em especial, o movimento pretende abarcar todos os indivíduos que, de alguma forma, estejam motivados a construir um estilo de vida mais “Slow”. Entendo estilo de vida contemporâneo como Gilberto Velho (1995) propõe:

O estilo de vida urbano moderno-contemporâneo leva a um paroxismo os mecanismos universais de diferenciação, base da vida social. A interação intensa e permanente entre atores variados, circulando entre mundos e domínios, num espaço social e geograficamente delimitado, é um dos seus traços essenciais. Reitero que este processo, por sua vez, só pode ser compreendido associado à formação de um mercado mundial, à expansão da moeda como meio de troca universalmente e, em geral, à ampliação do horizonte das trocas materiais e simbólicas (VELHO, 1995, p. 229).

Gilberto Velho tem como referência George Simmel (1979), pois o estilo de vida está ligado ao conceito de individualidade e de diferenciação na sociedade moderna. Sendo que cada grupo se reúne e cria seu estilo de vida diferenciando-se dos demais grupos e em alguns

---

<sup>27</sup> Empório é a denominação de um estabelecimento comercial onde são vendidos diferentes tipos de produtos. Em sua maioria estes produtos têm origem orgânica ou de produtos vinculados a uma visão de saudável e sustentável. Produtos a granel voltados para cereais, grãos e produtos naturais.

momentos inclusive surgindo como forma de conflito e combate a outros grupos. Como no caso do Slow Food que ao estimular e criar um contraponto ao “fast food”, está demarcando um conflito forte com um estilo de vida já pré-concebido. Este estilo de vida também é concebido como um elemento de alteridade, isto é, cada indivíduo assimila pontos de concordância e divergência com grupos, criando assim o que Marcus (1991) denomina de identidades que se constroem a partir de locais e trocas em espaços e tempos diferentes.

Ao realizar o trabalho de campo tive como foco analítico os eventos que, em especial, o “Convívio” Mata Atlântica organizava ou auxiliava. Estes eventos, em sua maioria, estavam vinculados às atividades profissionais do maior número dos fundadores e participantes do “Convívio”. Isto é com a cozinha e o preparo de alimentos. Estes eventos são os principais marcadores das redes estabelecidas pelo movimento. Tanto em âmbito local, entre os consumidores, produtores, distribuidores de produtos nativos. Como em âmbito global com o evento do Terra Madre e Salone Del Gusto que é realizado a cada dois anos na cidade de Torino (Turim), Itália.

Podemos perceber quando trago o termo *local*, não quero enraizá-lo e generaliza-lo como um termo baseado em uma relação de produtos, plantas, animais e técnicas endêmicas. Também pude perceber que este termo foi utilizado, muitas vezes, para relacionar a produtos, plantas, animais e técnicas que foram integradas e implantadas nas práticas culturais alimentares. E em especial tem relação com a produção da matéria prima (de modo geral, entenda produção como cultivo).

Uma explicação mais clara pode vir a esclarecer tal afirmativa. Um vinho produzido no Brasil pode ter tanta legitimidade quanto um vinho produzido na França, podendo fazer parte e sendo um produto Slow. Mesmo que a bebida não tivesse seu imaginário original no Brasil, sua tradição e contexto socioeconômico aplicados ao Brasil, através da sua história, faz com que o vinho tenha, muitas vezes, mais legitimidade por fazer parte do contexto *local*. Pois desde os primeiros navios atracados já chegaram carregados por essa bebida. O vinho, assim, é um bom exemplo de fluxos espaciais e temporais. A matéria prima, a uva, não é uma fruta endêmica da flora brasileira, tendo sido trazida pelos portugueses para ser plantada na capitania de São Vicente, e de fato prosperado como cultivo com a migração Alemã e Italiana, com as quais as videiras tiveram maior impacto produtivo (SOUZA, 1969). Este dado pode nos fornece duas análises muito relevante. Uma relaciona aos fluxos espaciais e outra relaciona a temporalidade.

Quando falamos de *localismo* podemos perceber que não é um conceito estático e enraizado. Está constantemente configurando-se e reconfigurando-se. Isto se dá através das diásporas e migrações, isto é, dos fluxos globais de pessoas ou como diria Appadurai (1994) de etnopanoramas. São estes fluxos de pessoas que geram um fluxo de bens e de objetos que são trazidos de uma localidade para outra, em alguns casos para poder inclusive “trazer sua Terra para outro lugar”.

### 3.1.1 Do lixo ao luxo

Disco Xepa foi o principal evento que pude participar com o “Convívio” Mata Atlântica, inclusive em sua organização. Trabalhei em duas edições e participei de uma como frequentadora. A primeira foi realizada na Assembleia Legislativa de Florianópolis, juntamente com um evento sobre sustentabilidade. A segunda edição foi realizada na comunidade Chico Mendes – periferia de Florianópolis – juntamente com um grupo local chamado Revolução dos Baldinhos<sup>28</sup>. E a terceira edição foi realizada na Praça da Lagoa da Conceição através do Food Truck de um dos participantes do SF, tendo este evento como ponto de partida para a discussão sobre o lixo e o desperdício, e inclusive pondo em cheque a concepção de senso comum sobre lixo. O que é lixo? Como evitá-lo? Como ele está diretamente relacionado a uma construção moderna de “Fast-Life” (vida rápida)? São questões que estão em pauta nas reuniões e discussões do movimento.

Este evento não foi criado pelo “Convívio” e nem surgiu como uma ideia brasileira. Sua origem é alemã pelo nome de *Schnippel Disko Soupe* em que houve a preparação coletiva da comida que seria distribuída gratuitamente para a população. O nome foi traduzido como Disco Xepa, nome criado para ser uma forma autoexplicativa do evento onde se junta comida e música. O Disco Xepa parte de um dado da FAO com relação ao alto índice de desperdício alimentar. Segundo a FAO, desde a produção até o consumidor final são descartados cerca de dois terços dos alimentos no mundo que poderiam ser ainda utilizados para alimentação.

Diante disto, o intuito do evento não é mera comensalidade, mas reunir pessoas para comerem produtos que seriam jogados fora por

---

<sup>28</sup> Revolução dos Baldinhos é um projeto realizado pela CEPAGRO juntamente com a comunidade Chico Mendes com o objetivo de melhorar as condições sanitárias do bairro. Para isto, foram e são realizadas atividade de conscientização dos moradores, criação de uma composteira e mais recentemente a construção de hortas urbanas.

feirantes, mercados e vendas por não terem aparência aceitável para venda e mais ainda possuem potencial para serem comidos. Apenas sendo descartados por sua aparência tida como imperfeita: por terem marcas e batidas. Estes produtos usados são as Xepas. Assim xepa é popularmente vista como sendo a sobra alimentar. Esta sobra pode significar desde a comida que poderá ser requeitada até os alimentos que não foram vendidos e que, por conseguinte, seriam deixados pelos feirantes. Em decorrência disso, o final da feira é chamado de ‘hora da xepa’, pois são os alimentos que não foram escolhidos pelos demais compradores até então, por causa de sua aparência ou por estarem “passados”, isto é, com batidas, cortes entre outros danos, tendo seu valor reduzido pelo seu aspecto. A xepa muitas vezes é vista como lixo orgânico. E o termo Disco vem por causa da música unindo assim o som e o sabor, ou seja, a audição com o paladar. A partir do evento marcam-se assim os sentidos como elementos de união entre os sujeitos de um grupo.

Figura 3 – Produtos xepa usados no Evento



Legenda: Foto esquerda: Um dos cozinheiros segurando um tomate que seria jogado fora por sua estática. Foto da direita: na frente Mamões, no canto direito ao fundo caquis, no centro ao fundo abacates, frutas tipo Xepa e no canto esquerdo ao fundo sementes de aroeira colhidos por um dos participantes.

Fonte: Fernando Angeletto

Em especial o evento quer contribuir para uma desmistificação com relação à categoria de Lixo. Assim, pretende-se desconstruir a visão higienista de perfeição alimentar. “Imperfeição” assim é um termo utilizado pelos organizadores do evento para caracterizar os produtos da xepa a partir de um olhar comum que acaba sendo um sinônimo para lixo orgânico. O que eles pretendem mostrar é que estas imperfeições fazem

dos alimentos demarcadores de certa pureza alimentar, invertendo a concepção comum. Em especial, utilizam-se do termo “perfeição” como similar aos agrotóxicos e ao veneno, chegando a compará-lo a termos como “morte” e “doença”. Não rompendo assim com uma visão dicotômica entre puro e impuro e sim se reapropriando e invertendo a visão.

Ou seja, o termo “imperfeição” é utilizado como antagônico ao termo “perfeição”. Minha análise sobre o uso dos dois termos remete respectivamente aos conceitos de perigo e pureza, categorias que busco em Mary Douglas (1991). A autora assim, nos fornece base para analisarmos o lixo como sendo socialmente estabelecido dentro do princípio de alimento perigoso: algum produto que não deve ser consumido em hipótese alguma. Sua poluição é estabelecida por meio do contato tanto direto quanto simbólico. Dentro dessa perspectiva, podemos utilizar a metáfora de Roberto DaMatta (1986) para exemplificar a ideia do contágio. “Você é um lixo” é uma forma de designar a impureza ou o perigo que o sujeito representa, logo não é apropriado que se crie relações sociais com ele para que não haja contaminação, pois, “uma laranja podre estraga as outras”.

Esta imperfeição e impureza também está presente ao observarmos a categoria de *podre* trazida por Claude Lévi-Strauss (2006) quando escreve as Mitológicas, especificamente quando realiza um estudo sobre o Triângulo Culinário. Fornecendo-nos tanto um esquema estruturalista, quanto dados sobre o saber culinário. Neste texto ele divide um triângulo básico, em que nas suas pontas se localizam o cru, o cozido e podre. O podre está associado ao lado mais natural da alimentação, juntamente com o cru, sua oposição. Mas diferentemente do cru, o podre seria um alimento que teria e daria risco, impróprio para o consumo. Todavia não posso deixar de reforçar que essas classificações podem e devem ser relativizadas, e vistas de diferentes formas em cada cultura. O conceito de podre, por exemplo, na região de Sardenha, Itália, onde se produz o queijo *Casu marzu* a podridão procedida do queijo não está ligada a algo não comestível e repugnante, e sim a algo saboroso e de boa qualidade, ainda que na maioria das sociedades um alimento que tenha larvas e fungos seja algo a ser descartado.

Este ciclo orgânico faz com que se associe no imaginário *podre* e *lixo*. Contudo para o Slow Food alguns tipos deste lixo (a xepa) podem ser vistos como algo a ser comido e cozido, servindo inclusive para se festejar. Falo do festejar, pois para Lévi-Strauss a comida assada é a mais propícia para a festa, por ser relacionada ao desperdício (os sucos da carne se perdem ao serem assados, ao contrário do que ocorre quando são

cozidos). As Xepas tornam-se a forma de sensibilização, pois apesar do Disco Xepa ser um evento, este tem como objetivo demonstrar que estes alimentos podem fazer parte do cotidiano alimentar, não apenas fazerem parte da composteira. Assim a ideia de desperdício é central como um diferenciador da visão do SF da xepa.

Para Lévi-Strauss (2006), o assado é uma comida exocozinha vinculadas ao externo do circuito familiar, que está diretamente vinculada aos períodos de caça, em que a comida está pronta para ser caçada ou colhida, e assim liga-se a fartura. Já a comida fervida, ligada diretamente ao cozido, isto é alimento que necessita de um intermediário entre o fogo e o alimento, de modo usual a água. É uma comida pautada na endocozinha, referindo-se a perspectiva de comida família. Vinculada ao âmbito do doméstico, logo do econômico e do reaproveitamento. Assim muito próximo à perspectiva de xepa que é o uso máximo do alimento. Logo se pautarmos-nos nos conceitos levistraussianos tendemos a ver a xepa como um estágio intermediário entre a natureza e a cultura, pois é o momento em que não pode ser considerado assado nem cozido, mas que tem elementos de ambos. E ainda proponho mais possui um tabu de podre.

### 3.1.1.1 Disco Xepa Assembleia Legislativa

A primeira edição do Disco Xepa foi realizada como parte da programação de um evento apoiado pela Universidade Federal de Florianópolis. Em decorrência disto muitos dos participantes eram universitários e por se tratar de um evento de agricultura urbana, chamado Sustentar 2014, o maior número destes eram alunos e professores das Ciências Agrárias e da Terra, mais especificamente da agronomia. Mas não se restringia a eles, também haviam produtores rurais e outros estudantes e alunos. Mas todos com o interesse comum, voltando-se para uma discussão sobre a produção agrícola de cunho ecológico e sustentabilidade.

Contudo a Assembleia Legislativa de Florianópolis estava simultaneamente disponibilizando o espaço para outro evento, este de política. O que gerou um conflito pelo uso dos espaços e dos recursos disponíveis, como por exemplo, microfones..

O interesse pela movimentação dos pratos e talheres chamou a atenção dos participantes de ambos os eventos que ficaram a espera a chegada das comidas. Que vieram em panelas trazidas por cozinheiros vestidos de forma a serem distinguidos como tal. Com o passar do tempo observei uma interação entre os grupos para falar da comida e da música que antes estavam se evitando. Vi assim pessoas de roupa formal com

terno, gravata, interagindo com os universitários vestidos de coturnos e camisas xadrez por cima de uma camiseta básica e calça jeans. E assim abrindo um diálogo que antes parecia não ser possível. O que me chamou a atenção foi o fato de a xepa, um alimento menosprezado, impuro e podre se tornar o mediador do conflito.

Os pratos consistiam de duas sopas na qual uma era de abobora e outra de batata, um *mix* de salada que era acompanhado por um molho de iogurte com abacate e pimenta rosa, pão com caponata<sup>29</sup>, e para a sobremesa foi feito um creme de papaia com catuaba sendo o prato onde foi servido um pepino. Todos os ingredientes que foram encontrados estavam na estação de colheita e quando foram buscar os produtos tinham interesse por aqueles que fossem alimentos produzidos na região. Pois o intuito do incentivo da xepa não é apenas de mostrar a possibilidade de consumir alimentos vistos como lixo, mas também de mostrar e incentivar o consumo de alimentos da região e da estação.

A matéria-prima para a produção destes pratos foram arrecadados em sacolões<sup>30</sup>, em mercados, no Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S/A (CEASA-SC)<sup>31</sup>. Com o apoio do Serviço Social do Comércio (SESC), localizado em um prédio em frente a ALESC, foram preparados os pratos. Pois fui este serviço que nos disponibilizou a cozinha e dos materiais como panelas, pratos, talheres para o preparo e o consumo dos alimentos. Após o término da preparação os cozinheiros tiveram que deslocar os alimentos preparados por meio de carrinhos construídos para realizar esse transporte.

Antes de a comida chegar, uma mulher com o olhar entretido nas idas e vindas de pessoas arrumando as coisas para o jantar, perguntou para um dos integrantes do evento sobre quais comidas seriam servidas. Ao falar da xepa e explicar que eram alimentos que iriam ser jogados fora por

---

<sup>29</sup> Caponata é um antepasto típico italiano que tem como ingredientes base abobrinha, berinjela e tomate. Sabe-se desde Fischler (1995) e Poulain (2013) que os alimentos podem sofrer alterações conforme as adaptações culturais, mas o ingrediente mínimo (no caso a berinjela) se mantém.

<sup>30</sup> Sacolões são locais de venda de produtos alimentares, em sua maioria frutas e verduras, isto é, produtos chamados do “campo”, com um preço mais acessível que são postos em sacolas. Os produtos a serem comprados são pesados todos juntos. Muito comum na cidade de Florianópolis.

<sup>31</sup> Local que tem como função fazer uma mediação entre os produtores e os consumidores. Incluem hortaliças, produtos alimentícios derivado da pesca, frutas, plantas ornamentais e artesanais, produtos da granja.

sua aparência, seus olhos arregalaram e rapidamente questionou a Sra. Pitanga<sup>32</sup>:

Mas isso é comestível? Tem certeza? Vi na televisão que comer essas coisas não faz bem, minha mãe desde pequena não deixava eu comer nem fruta do pé, porque podia estar contaminada e suja, imagina se tiver bicho dentro. Vocês em certeza do que estão fazendo?

A moça só ficou calma quando descobriu que na equipe tinha uma nutricionista e ela assegurava que não era perigoso e não iria causar mal nenhum. O que nos remete a ideia de *saber perito* trazida por Giddens (1991). Mas mesmo assim a ansiedade alimentar tomava conta da mulher e ela cheirou e olhou a comida atentamente antes de comer. Por fim ao colocar na boca e dar a primeira mastigada um levantar de sobrancelhas e um balançar de cabeça afirmativamente identificava a satisfação e aprovação da comida.

No final do jantar muitos que antes desconfiavam da comida, até levaram para casa. Falando “nunca imaginei que jogava fora como lixo algo que poderia ser um ingrediente tão bom para fazer comida. Agora vou até ir ao sacolão<sup>33</sup> pedir as sobras [risada].” (Sr. Jequitibá<sup>34</sup>).

Já os estudantes da agronomia e demais estudantes e professores que estavam presentes, por fazerem parte deste saber perito, tinham reações diferenciadas diante da comida. Mesmo quando me confundia entre tantas pessoas presentes não sabendo quem era de qual evento, reparava em seus discursos e logo os identificava. Pois as indagações vindas destes sujeitos centravam-se em análises sobre a relevância do evento. E quando falavam especificamente da comida o que se escutava mais era: “está sim, é comida de verdade”; “esquisitas e feias por não possuírem adubos químicos”; “se os bichos comeram é porque é bom mesmo”.

No final foram distribuídas as comidas de sobraram entre os participantes que estavam presentes e queriam levar para casa. Pois como um dos integrantes do movimento, o Senhor Aroeira<sup>35</sup>, falou

---

<sup>32</sup> *Eugenia uniflora*

<sup>33</sup> Sacolão é um local de venda de hortaliças, verduras e frutas muito popular na cidade de Florianópolis – SC. O diferencial deste local é o preço padrão da maioria dos produtos que são pesados todos juntos.

<sup>34</sup> *Cariniana legalis*

<sup>35</sup> *Schinus terebinthifolius Raddi*



Realizar uma janta com xepa e jogar o resto fora não faz sentido algum. Nós fazemos comida com a matéria prima que iria fora e joga a comida com que ele foi feito como lixo. Ele não é lixo também é xepa, só que não é xepa da matéria prima e sim a xepa da comida. O desperdício não está só nos ingredientes, mas na comida como um todo. Na verdade, vejo xepa na vida de hoje onde tudo que compramos é descartável e jogamos fora. Falamos da comida para pensarmos no consumo e no modo de vida como um todo.

Neste dia reparei que alguns dos participantes também estavam ingressando neste mesmo ano em decorrência de um evento que foi realizado no Camping do Rio Vermelho. Evento este que não tive a possibilidade de frequentar. Que foi um encontro realizado pelos dois “Convívios” da cidade de Florianópolis que tinha como intuito aproximar os membros e fazer uma confraternização trazendo outras pessoas que poderiam fazer parte do movimento.

Também foi um momento onde tive a possibilidade de notar como o “Convívio” Mata Atlântica tem como principal marca a fundação por cozinheiros. A cozinha estava muito cheia e todos inventando e contribuindo para a criação dos pratos servidos. Só eu na cozinha não tinha nenhuma experiência. A cozinha estava hegemonicamente nas mãos de nutricionistas e cozinheiros, sendo uma das participantes sócia do restaurante que está presente na imagem do jaleco (ver foto 3). Como consequência a esse forte vínculo com a cozinha, a rede do “Convívio” Mata Atlântica tem e busca uma forte interação com restaurantes e cozinheiros da cidade.

Ao ver ilha o filme *Ilha das Flores* eu pude notar o quão relativo é, tanto a ideia de lixo quanto do que é comestível. Este filme, dirigido por Jorge Furtado (1989), mostra desde a produção até o que é feito com os produtos descartados na região de Porto Alegre, que são levados para a Ilha das Flores, uma das ilhas do Guaíba. E como este descarte está presente em todas as etapas do processo alimentar. Ao chegar no aterro, o lixo se torna objeto material de valor, para revenda como alimento de animais, e só depois, o que sobra pois não serve para os animais, volta a ser lixo, sendo então espaço de consumo alimentar humano. Ali na Ilha das Flores não tem apenas lixo, mas também a mais extrema xepa.

Este evento do Disco Xepa tem como intuito mostrar a não necessidade de ter que chegar ao aterro para que a xepa seja valorizada,

mas que ela é um produto com valor nutricional, econômico, social e cultural. E assim, questionar as representações sobre a Xepa, dos valores relacionados a ela. E esta visão fica mais marcada com a Segunda Edição da Disco Xepa que narro a seguir. Pois na segunda edição teve o apoio de uma comunidade que possui composteira e todas as sobras, inclusive os pratos de papel foram para a composteira, servindo para a produção do adubo usado para a horta urbana. Fechou-se assim um ciclo.

Figura 4 – Disco Xepa na ALESC



Legenda: foto esquerda inferior: mão de um cozinheiro cortando manga. Foto esquerda superior: panelas cozinhando as sopas. Foto central superior: três cozinheiros realizando o preparo de alimentos crus. Foto central inferior: a banda Papadu que tocou no evento. Foto direita: cozinheira servindo a sopa aos participantes.

Fonte: Marina Laet

### 3.1.1.2 Disco Xepa Revolução dos Baldinhos

Quando eu e alguns os participantes do “Convívio” Mata Atlântica, partimos para a segunda edição do disco Xepa, saímos de uma região central da ilha de Florianópolis onde foi realizada a primeira edição e fomos rumo a ponte *Hercílio Luz*. Ainda na cidade de Florianópolis chegamos ao bairro Monte Cristo que conjuga as comunidades Chico Mentos, Novo Horizonte e Nossa Senhora da Glória. Não é por menos que é chamado de ‘comunidade’ ali podemos encontrar o que Loïc Wacquant (2004) propõem como ‘gueto’, apesar da ocupação de tal área ser originária do fluxo migratório do interior do estado de Santa Catarina em direção à região da Grande Florianópolis crescente até meados da década de 1980 (ABREU, 2013), os moradores acabaram mantendo-se

dentro da comunidade não retornando para suas cidades de origem. Esta migração se deu especialmente por pessoas de cidades que tinham a base econômica voltada para a agricultura em busca de trabalhos no perímetro urbano. Eles se constituem como ‘gueto’ no momento em que o isolamento em relação a Ilha se faz presente. Isto é visto inclusive por Ângela Souza (1998) ao estudar o movimento RAP na cidade de Florianópolis. É mais fácil ver pessoas de fora entrarem no bairro do que saírem dele. E mesmo entrar não é tão fácil. Muitos dos que moram ali quase não tem contato com a ilha de Florianópolis. Ouvi muito dos moradores “quando saio daqui fico perdido, como se não fizesse parte de outro lugar se não daqui da Chico. Posso te mostrar cada casa e apontar a família, agora se me levarem para fora daqui tudo parece igual e me sinto mal e perdida. ”. Assim:

O reconhecimento de que o gueto é um produto e um instrumento de poder de um grupo permite-nos a apreciação de que na sua forma completa ele é uma instituição de duas faces, na medida em que serve a funções opostas para dois coletivos aos quais une em uma relação assimétrica de dependência. Para a categoria dominante, sua função é circunscrever e controlar, o que se traduz no que Max Weber chamou de “cercamento excludente” da categoria dominada. Para esta última, no entanto, trata-se de um recurso integrador e protetor na medida em que livra seus membros de um contato constante com os dominantes e permite colaboração e formação de uma comunidade dentro da esfera restrita de relações criada. O isolamento imposto pelo exterior leva a uma intensificação do intercâmbio social e cultural dentro do gueto. O gueto é o produto de uma dialética móvel e tensa entre a hostilidade externa e a afinidade interna que se expressa como uma ambivalência no nível do consciente coletivo. (WACQUANT, 2004, p. 159)

O evento tem como nome Disco Xepa Revolução dos Baldinhos em decorrência da parceria que se criou entre o Slow Food e o Projeto Revolução dos Baldinhos<sup>36</sup>. Tal projeto surgiu no final do ano de 2008

---

<sup>36</sup> Esta parceria se deu em decorrência de três fatores. O primeiro é o vínculo entre os dois “Convívios” de Florianópolis, em que o Engenhos de Farinha está

com o principal objetivo de erradicar doenças entre os moradores em virtude de problemas relacionados à deposição de dejetos nas ruas e terrenos baldios, causavam infestação de ratos. Para isso o Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (CEPAGRO) juntamente com o Programa de Saúde da Família (PSF) e a comunidade criaram uma rede de interação para que se trabalhe em prol da conscientização dos moradores sobre os riscos causados pelo descaso com os dejetos.

Para tal objetivo ser atingido a Revolução (termo utilizado pelos integrantes do projeto) nasce assim com ações voltadas à criação de compostagem para descarte de resíduos orgânicos e a criação de hortas urbanas. Esta compostagem é a primeira compostagem comunitária da América Latina (ABREU, 2013). Os principais atores são membros da comunidade assessorados pelo CEPAGRO e apoiados pela Companhia Melhoramentos da Capital (COMCAP).

Foi com o projeto Revolução dos Baldinhos a imagem de ‘gueto’ se ameniza. A comunidade sai das páginas policiais dos jornais e vira até capa. A mobilidade dos moradores se amplia. Alguns moradores chegaram a ir para a Itália e dão palestras e oficinas sobre compostagem e hortas urbanas em várias partes do Brasil. Esta imagem amenizada e essa maior mobilidade se constrói, em especial, por causa da rede construída com o CEPAGRO em decorrência deste projeto.

No dia dezoito de outubro de 2014 não foi uma data comum. Além de realiza a Disco Xepa, também fazíamos em virtude da comemoração do dia mundial da alimentação e junto festejávamos – atrasado – o dia das crianças. Do som, vinham os rappers que cantavam sobre suas comunidades e suas vidas na favela. Na mesa muita comida e diferentemente da edição anterior a Disco Xepa Revolução do Baldinhos teve as três refeições servidos café da manhã, almoço e lanche da tarde (que para muitos foi jantar), abarcando o que Fischler (1995) e Poulain (2013) demonstram como sendo as três refeições bases da alimentação<sup>37</sup>

---

localizado no CEPAGRO que também possui projeto com esta *comunidade*. O segundo motivo foi o elo com um dos participantes do “Convívio” Mata Atlântica que estava realizando seu Estágio e seu Trabalho de Conclusão de Curso de Gastronomia no CEPAGRO com o projeto Revolução dos Baldinhos. O Terceiro motivo foi a busca em realizar o evento em um espaço diferenciado, indo mais próximo as famílias e comunidades, rompendo com a ideia de centralidade espacial.

<sup>37</sup> Lembro que para estes dois autores com o advento da contemporaneidade e do tempo de trabalho, lazer e outros fatores levam a estas três refeições tornarem-se mais instáveis, sendo em muitos casos alteradas e adicionando os chamados Snacks entre refeições. Até mesmo podendo ser substituto das mesmas

nas sociedades complexas modernas Ocidentais. O evento se estendeu por quase dez horas. O intuito era arrumar a mesa na frente da sede da Revolução do Baldinhos. Isto é na rua em espaço público. Contudo a chuva fez com que saíssemos correndo para colocar a mesa dentro da sede na Revolução.

O maior número dos participantes do evento foi composto por moradores da comunidade. Isto é, pessoas que moram na periferia da cidade, guetos, que trabalham de segunda-feira a sexta-feira e alguns inclusive aos finais de semana. Muitos trabalham com os chamados bicos (trabalhos temporários). Para estes moradores, o lazer é vinculado ao dia de domingo, chamado de dia de folga, onde podem descansar e desfrutar do ócio, no chamado tempo livre. Em especial, havia grande concentração de moradores participantes ou antigos participantes da “Revolução dos Baldinhos”, além de pessoas próximas e esse grupo. Moradores de modo geral, muitas vezes, ficaram desconfiados ou acabaram não participando.

A arte do cozinhar, transformando alimentos crus em cozidos e assados, a partir do uso do fogo (LÉVI-STRAUSS, 1975; 2011) foi realizada em um centro de vivência novo horizonte localizado no bairro Monte Cristo. E significou mais do que a transformação da natureza. Esse preparo se deu em conjunto com a comunidade e os participantes do movimento *Slow Food*, em especial cozinheiros e nutricionistas, e onde se estabelecia uma troca de conhecimentos tradicionais e científicos. Como foi dito pelo Senhor Berbigão “aqui tem os cozinheiros e o pessoal da comunidade que também estão cozinhando junto. Não parceria. A união né, a união faz a força. Comidinha da avó com um toque de profissional né.”

As pessoas que estavam preparando a comida acabaram almoçando neste mesmo espaço de produção das comidas que necessitavam de fogo. Criou-se assim um ambiente de familiaridade e espaço privado. Na sede da revolução, para onde seriam levadas essas comidas, também acontecia a preparação de outros alimentos como sucos e saladas, alimentos crus. Já que não havia a necessidade de fogão ou muitos utensílios para o preparo, apenas facas e liquidificador. Sendo preparada em um âmbito público.

Os alimentos utilizados como matéria prima para os pratos foram doados principalmente pelo Instituto Nutrir e SESC Mesa Brasil. Na semana do evento alguns participantes de “Convívio” Mata Atlântica e alguns membros do CEPAGRO buscaram alimentos na CEASA-SC que já estava separados para descarte. Também tiveram o apoio de empresas privadas que tinham em estoque alguns produtos que não conseguiriam vender ou utilizar em tempo, como o salmão e alguns utilitários para o

preparo do alimento. Esses alimentos, ao final, também foram distribuídos para as pessoas que participaram do evento, tanto em seu estado de matéria-prima como os produtos oriundo do processo de produção do assado ou cozido.

Por volta de uma hora da tarde nos dirigimos para a entrega dos alimentos na sede a PRB (Projeto Revolução dos Baldinhos). Quando foram chegando e sendo distribuídos na mesa, os olhares e as falas amenizaram e as pessoas foram se encaminhando ao redor para começar a entender o que estava sendo servido. Dentre as comidas servidas havia alguns tipos de tortas com verduras legumes variados inclusive alguns ingredientes eram Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs)<sup>38</sup>, “exibidinho” de batata com salmão<sup>39</sup>, salada com várias folhosas e legumes, cuscuz de peixe, chuchu com caldo de camarão, batata ao murro com molho *pesto*, couve flor e brócolis no molho branco entre outras coisas, sendo que os talos destes produtos foram usados para fazer outros pratos.

O fascínio e o estranhamento tomaram conta da população ali presente, a familiaridade e a exotização diante de alguns produtos ou com a forma de preparo e formas de arranjo da mesa (como o uso da abobora como base para colocar um molho para salada) era aparente tanto dos olhares e expressões faciais quanto no discurso. Um exemplo é o descrito logo a baixo pela Sra. Tainha<sup>40</sup>:

Nós estamos no puro luxo, tem coisa aqui que só ouvia falar nunca tinha visto, muito menos comido. Estamos burguês hoje, pura ostentação. Tem muita coisa diferente, muita coisa mesmo, fartura. Mas que tem umas coisas de *granfino* que é bonita mas tem uns gostos estranhos tem que que é aquele peixe rosa, salmão né, bom, pura *finesse*, mas sei lá nada de mais nisso. Prefiro meu arroz e feijão.

---

<sup>38</sup> Plantas Alimentícias Não-Convencionais são plantas que podem ser consumidas, mas que popularmente são consideradas mato, ou plantas ornamentais. E que atualmente estão sendo resgatadas para consumo alimentar.

<sup>39</sup> Exibidinho é o nome dado por uma das cozinheiras ao prato para se opor a um prato popular chamado mocôzadinho ou escondidinho. Ao invés de esconder o recheio entre duas camadas de purê de batata ou mandioca, deixou o recheio em cima, exibindo assim o recheio.

<sup>40</sup> *Mugil cephalus*

Quando a Senhora Tainha busca através do estranhamento como sendo a comida das classes mais altas que a dela em oposição a sua familiaridade com o arroz e feijão me fez remeter ao trabalho de Roberto DaMatta (1986) em que propõem que a comida nacional do brasileiro que é definida como o arroz e o feijão de forma conjunta, pois vê o prato como um símbolo que nos aproxima da identidade brasileira como a ideia da mistura. Não é mais nem arroz nem feijão e sim uma miscigenação. E é esta a identidade que este depoimento traz, a partir de seu hábito alimentar, como sendo um reflexo de sua própria identidade.

O estranhamento se deu com relação aos ingredientes, por serem alimentos considerados por eles de *luxo*, do que o fato de ser alimento de xepa. Não traziam em seu discurso uma visão de “impureza” ou “podre” do produto consumido. Tive depoimentos de pessoas que buscam esses alimentos no CEASA ou tem interesse em buscar.

O interesse maior desta Disco Xepa era a de trazer a realidade da compostagem para a própria ideia do consumo e não desperdício, realizando assim uma busca de um aproveitamento total dos produtos. Inclusive foi pedido para que se levassem copos para o consumo de bebidas para a diminuição do uso dos copos descartáveis de plástico. Não se viam muitas sobras de comida nos pratos, que em grande medida, foram jogados vazios nos galões de lixo. “Tentamos utilizar o máximo possível inclusive talos viraram pratos diferentes, mas nem tudo mesmo se aproveita. Aí vai para a xepa da xepa que é a compostagem”

Esta parceria entre o Slow Food e a Revolução dos baldinhos foi profícua, segundo Senhor Berbigão, porque:

Um dos objetivos do evento foi de estar aproximando os parceiros para contribuir com o desenvolvimento sustentável da comunidade. Para fortalecer esse Projeto da Revolução dos Baldinhos. Aproximar o SESC Mesa Brasil, aproximar os estudantes da UFSC, aproximar vários grupos como o movimento Slow Food, aproximar várias iniciativas para fortalecer esse projeto. E dentro dessa programação a gente pensou para que todas as pessoas de todas as idades pudessem aproveitar esse evento da melhor forma. E de uma forma descontraída e festiva para estar recebendo essa mensagem de ter uma reflexão sobre o desperdício do alimento, de ver a importância que esse projeto tem dentro da

comunidade, como projeto transformou a vida das pessoas e abriu portas.

Figura 5 – Disco Xepa Revolução dos Baldinhos



Legenda: foto esquerda: mesa que foi servida os pratos do evento. Foto central superior: demonstração de funcionamento da compostagem. Foto central inferior: moradora do bairro que auxiliava no preparo do salmão para o exibidinho. Foto direita: convidada servindo-se.

Fonte: Kamila Guimarães Schneider

Diante deste trabalho de campo pude perceber que a obsolescência não é algo que está ligada a uma classe ou um grupo específico. Tendo em vista que o lixo é o final das coisas obsoletas, para todos nós. Contudo a tentativa de classificação do que é ou não é lixo varia conforme o grupo social, não necessariamente estando determinado pela classe social. E este descarte pode ser visto para além do ato de jogar fora, também é o ato de ignorar e desprezar algo. Como o objetivo do evento que seria da utilização de mais matérias primas e menos produtos industrializados.

Foi a partir destes eventos que pude notar como a câmera se torna um importante canal de mediação para uma aproximação do antropólogo em campo. Na primeira edição utilizei, com o apoio de uma colega, a câmera fotográfica como modo de registro. Já na segunda edição fui chamada para registrar imagens e também, juntamente com outros colegas, realizamos vídeos. Isto aproximou-me, fazendo passar pelo processo de ingresso no grupo e conseguir conquistar maior confiança. Os aparatos áudio visuais tornaram-se assim, para minha pesquisa, um mediador e um meio de aproximação com os participantes do Movimento.



### 3.1.1.3 Disco Xepa Lagoa da Conceição

A terceira edição do Disco Xepa foi realizada em uma das regiões turísticas da cidade de Florianópolis que é a Lagoa da Conceição, localizada na região Leste da ilha<sup>41</sup>. A comida foi produzida no local Food Truck em que um dos integrantes é o dono. Mais especificamente na Praça da Lagoa da Conceição. Foi realizado nem um final de Semana à tarde. Neste período sempre é realizada a feira de orgânicos e de artesanato, assim o Food Truck compôs a cena da feira.

Foi neste espaço que os participantes do Slow Food produziram à comida que é um antigo ônibus modificado para que possua uma cozinha. Os comensais retiravam suas comidas e saíam caminhar ou ficavam próximas ao Food Truck a espera de mais pratos. Entre músicas e conversas, muita gente dentro do ônibus preparando pratos diferentes. Foram produzidas tapiocas, pães com algumas pastas, distribuição de frutas e a venda de chopp artesanal produzido por um dos parceiros do Movimento. Diferentemente das outras Disco Xepas os pratos eram preparados quase que no momento do consumo.

Nesta edição vimos mais a presença de parceiros que já realizam o processamento primário das matérias primas. Como o pão que era de um parceiro que também realizou oficinas na Chico Mendes antes da Disco Xepa, Chamado Pré-Disco Xepa. Todos os ingredientes, mesmo os industrializados eram produzidos na região com matérias primas da região. Inclusive a Tapioca.

Esta edição contou com a participação de uma empresa que produz copos ecológicos que vendia ou os alugava os copos para que não fossem usados copos descartáveis ou para os que não queriam levar para casa pudessem usufruir da bebida alugando o copo. Ao alugar o copo é devolvido, devidamente higienizado e reutilizado. Em especial foi neste evento que conheci uma integrante do movimento do Rio de Janeiro que veio posteriormente realizar uma palestra na Revolução dos Baldinhos que narro a seguir.

### 3.1.2 Somos todos orgânicos

A partir da rede criada com moradores da comunidade Chico Mendes que trabalham na Revoluções dos Baldinhos e o Slow Food acabei participando de uma oficina com uma participante do Movimento

---

<sup>41</sup> Para entender melhor sobre a Lagoa da Conceição, ver: Rial, 1988; 2006.

Slow Food do Rio de Janeiro. Ela também estava na terceira edição do Disco Xepa auxiliando no preparo das receitas. Esta vinda pela segunda vez da participante carioca demonstra como a rede do movimento possui um laço forte que vai além das mídias e redes sociais. Há também um fluxo de pessoas e um intercâmbio de saberes para além do cyber espaço, gerando um deslocamento e criando uma interação face-a-face.

Uma coisa que devo ressaltar é a interação entre os espaços. Pois esta participante se desloca de uma favela do Rio de Janeiro para trazer conhecimentos para outra favela agora em Florianópolis. O que gera uma identificação dos que participam da palestra com a palestrante. Ela, apesar de estar em outro Estado brasileiro, compartilha de experiências, estilos de vida e especialmente do cotidiano com os participantes da palestra.

A Sra Orgânica faz um trabalho no Rio de Janeiro com a busca de produtos como xepas para a produção de pratos e o menor desperdício do produto possível. Ensinou assim a cortar talos e fazer refogados e tortas com eles. Aqui em Santa Catarina ela deu uma oficina onde produziu pratos e deu uma palestra sobre o uso do orgânico e contou sua trajetória de vida. Via-se um deslumbre e uma construção de projetos de vida de moradores da comunidade por meio do depoimento dela.

Pois começou falando que era faxineira e começou mudando o hábito da família para que não perdesse o pouco que tinha. Acabou levando para as casas em que cozinhou, passando de empregada à cozinheira doméstica. O que pela fala me pareceu uma elevação de status social. E assim começou a difundir entre as outras a visão de economia e a busca pelos produtos locais e mais frescos. Indo assim fundar um projeto chamado Favela Orgânica. A partir de então teve acesso as mídias e chegou a viajar para outros países. Inclusive para a Itália em 2014 para o Terra Madre.

E foi no Terra Madre a quatro anos atrás que ela teve o primeiro contato com a Revolução dos Baldinhos, sua proposta e seus participantes. A Sra. Orgânica apoia e inclusive busca incentivar que mais comunidades façam este tipo de ação. Não apenas para a comida em si como elemento final, mas para mostrar que a saúde e o bem-estar depende de uma visão circular da alimentação. Desde o plantar, o comer e o uso de resíduos para preparação de adubo que retoma ao plantar. Mas ela ao falar da rede de contatos anuncia muito sobre as redes midiáticas como quando foi para Rede Globo de telecomunicação e na BBC. Ganhou o prêmio de Mulheres empreendedoras de comunidades do Brasil.

Antes de começar a palestra realizou uma dinâmica de apresentação e no fim todos tinham que dizer eu te amo. Fizemos um círculo e demos um beijo na bochecha de quem estava do lado.

Realizando um momento de interação. Sempre com muita risada e diversão. Maioria que estava presente eram mulheres. E fala muito do se cuidar e se amar e essa ligação está em especial ligada a alimentação.

Como foi dito pela Sra. Orgânica, o orgânico que busca destacar não está vinculado ao produto em si mesmo. Pois este às vezes é caro demais e inacessível para o ‘povo’. O orgânico que se refere está relacionado ao consumo de produtos produzidos pela comunidade ou até mesmo dos arredores. Ser orgânico é pensar de forma a garantir um círculo alimentar fechado e ter a consciência do que está sendo posto no prato. É saber que o produtor que está comprando é realmente que produz e trabalha com a terra. Ser orgânico é produzir e plantar algo em casa, mesmo que em pequena escala e mesmo que não dê para se auto suprir.

Temos que entender que somos orgânicos. Nem bons nem ruins, como os orgânicos e admitir assim que não somos perfeitos. Eu gosto de trabalhar com o alimento e com o alimento mesmo. A gente é um alimento. A gente faz parto de um ciclo como o alimento. Trabalho com a ideia de orgânico derivado de organização. Não apenas dizendo para as pessoas comerem orgânicos. Tenho que trabalhar com a realidade local. É melhor você pegar um tomate que tem em casa – convencional – e ser mais fácil para a pessoa devolver para a terra do que esperar a semente da paixão chegar na casa. Temos que trabalhar com o que temos.

Em suas falas ressalta bastante na relevância e na importância do conhecimento e do consumo consciente porque, para a Sra. Orgânica a chave do ciclo está no consumo. E para isso realiza uma pergunta chave. Vocês sabem o que é alimento? Fiquei logo louca para responder com base antropológica. Mas reprimi e logo a resposta veio de sua própria boca. Antes ressaltando do silêncio que sempre aparece em todos os lugares que perguntou isto. E não apenas no Brasil.

A gente come alimento todos os dias e não sabe o que é comida e o que é alimento. Alimento hoje para mim é um sofrimento. Por causa do consumismo. O nosso alimento até chegar na nossa mesa já matou muita gente (de fome inclusive), deixa muita gente doente. E os produtores, porque falamos que orgânico é caro, mas pagamos plano de saúde ou ficamos horas e horas na fila do posto.

Não é privar de comer coisas gostosas, mas perceber que o industrial não é a única escolha. Comprar no mercado é caro mesmo, e no produtor, já conversou, conheceu ele? Alias do mercado o que compramos não é alimento é embalagem. Aqui também está o consumo consciente, veja quantidade de lixo que jogamos fora quando vamos ao mercado. Hoje fazem dois anos que não tenho mais lixo em casa. Digo que alimento é sofrimento por tudo isso e além do mais pega um pimentão e veja quantas sementes tem dentro hoje em dia. Dá para contar! Olha a variedade de coisas que temos hoje. É muito restrito. Temos que ter mais vínculo com a terra o produtor.

Observa-se assim que o alimento no qual propõe é a matéria prima que se transformará em comida. São os legumes, verduras, sementes frutas. Que podem ou não passar por um processo que vá ao fogo. Ela mescla assim a visão de natureza e cultura separada por DaMatta (1987) ao diferenciar alimento (nutrição/natureza) e comida (produzir culturalmente). Pois não haveria aqui uma diferenciação entre ambas já que nos relacionamos e produzimos a partir do que é nos fornecido como alimento. Mas uma coisa se assemelha ao autor, quando brinca com a analogia de também sermos comida e sermos comidos criando assim um paralelo entre sexo e comida.

Figura 6 – Oficina de aproveitamento dos alimentos



Legenda: Foto esquerda: dois participantes do evento realizando os cortes de alimento após a palestra. Foto central superior: palestrante demonstrando os usos dos alimentos e demonstrando alface orgânico desmistificando o orgânico pequeno e “feio”. Foto central inferior: participante realizando cortes na cebola. Foto direita: preparo da comida cozida.

Fonte: Kamila Guimarães Schneider

### 3.1.3 Da Mata Atlântica aos Engenhos de Farinha

O “Convívio” Mata Atlântica constrói uma rede com vínculo muito próximo ao outro “Convívio” que está localizado na cidade de Florianópolis que é o Engenhos de Farinha. Optei por realizar minha pesquisa fazendo parte e acompanhando do “Convívio” Mata Atlântica. O “Convívio” Engenhos de Farinha, que nasceu em 2007, apesar de existir e estar em ação, foi organizado para estar mais voltado as questões dos engenhos. E suas ações estavam mais autônomas devido a ligações com os Pontos de Cultura que irei explanar melhor posteriormente. Os participantes e as discussões deste grupo eram os produtores e pesquisadores voltados a estudos ligados a relação direta entre homem e o plantar, tento um vínculo forte com o CEPAGRO.

Diferentemente do “Convívio” Mata Atlântica, o “Convívio” Engenhos de Farinha está ligado ao processo primário de produção, isto é diretamente relacionado a terra e ao cultivo. Isto cria um forte elo entre o Engenhos de Farinha e o Mata Atlântica. Pois enquanto um foca-se no plantar e na produção das matérias-primas o outro direciona-se para a

utilização destes produtos para a produção de pratos e de modos de utilização destes produtos.

No ano que iniciei minha pesquisa, 2014, o grupo já estava desenvolvendo menos ações específicas pelo movimento SF, em decorrência do objetivo que se tinha com sua criação que era o de implementar, através do governo federal, um ponto de cultura pelo Ministério da Cultura<sup>42</sup> (MinC). Para assim gerar maior autonomia e autogestão dos produtores.

Além disto como a perspectiva metodológica se baseia em uma antropologia multisituada não vi impossibilidades de estar mais próxima de um “Convívio” e ter vínculo com os demais. Pois assim apenas agregaria conhecimentos. E especialmente de possibilitou perceber a interação e a construção de rede de forma mais clara do que os analisar de forma autônoma.

Esta aproximação entre os dois “Convívios” da cidade ficou muito marcado em um evento realizado pelo “Convívio” Engenhos de Farinha. Este evento era a estreia do filme categoria documentário que haviam produzindo sobre os engenhos que fazem parte do grupo. Inclusive um dos participantes do Mata Atlântica participa com seu depoimento no documentário. O filme é intitulado “Engenhos da Cultura: Teias Agroecológicas” e foi dirigido por uma das participantes do “Convívio” engenhos Gabriella Pieroni e Sandra Alves em 2014<sup>43</sup>.

O objetivo da produção do vídeo foi divulgar, promover e resgatar a cultura da produção tradicional de farinha, em especial para as crianças e jovens por meio de uma produção audiovisual com o aporte do ponto de cultura. Assim foram investidos parte do valor recebido pelo ponto de cultura em materiais audiovisuais, realizando oficinas e cursos de produção de vídeo para os jovens para que assim entrassem em contato através do “moderno” com o “tradicional”, como me foi mencionado pela Sra. Palmito-Juçara. Busca-se mesclar o tempo atual, por meio das câmeras, para atrair o interesse da “nova geração” para o tempo antigo, através da produção tradicional de farinha de mandioca. De tal modo os antigos passam seus conhecimentos resgatando técnicas de produção e

---

<sup>42</sup> O ponto de cultura faz parte do programa Cultura Viva do ministério da Cultura tem o objetivo de reunir um coletivo ou entidade cultural para estabelecer valorizar e dar visibilidade diversas manifestações culturais. Para saber mais sobre pontos de cultura ver em Turino (2010).

<sup>43</sup> O documentário encontra-se na íntegra através do link: <https://www.youtube.com/watch?v=vwAPPlzFYe8> acesso em 20/09/2015.

receitas como do biju e da bijajica<sup>44</sup> para que estes fiquem gravados e tornem-se novamente corriqueiros nos pratos e paladares.

O termo *tradição* remete a transmissão oral de conhecimentos e valores através do tempo. No entanto para que seja aberto este canal de diálogo entre tempos históricos e valores culturais distintos, é preciso que os elementos a serem transmitidos utilizem linguagens que se comuniquem sem ruídos com a contemporaneidade. Neste sentido torna-se equivocado conceber a tradição como algo estanque, cristalizado no tempo, ou de uma autoridade inquestionável. Quando isso acontece, há o risco de proliferação de violências e aprisionamentos no cultivo das culturas autoritaristas, machistas e que legitimam desigualdades. Para se questionar uma tradição é preciso conhecê-la, para então agregar-lhe outros sentidos, comuns e atuais. No fenômeno da mundialização, os valores dos “povos tradicionais” passam a estar em contato mais frequente com as novas práticas, muitas vezes influenciadas por uma indústria cultural. As metodologias do projeto, baseadas nos “encontros entre tradição e inovação”, mostram que a cultura digital pode ser considerada uma aliança de difusão da diversidade cultural, operando nas fronteiras entre as culturas e promovendo saudáveis diálogos, mesmo que conflituosos. No trato das culturas tradicionais de engenho, a equipe do projeto avaliou que, mais que resgatar ou reforçar as identidades de uma ou outra cultura, o interessante mesmo foi expor estas tradições à diferença. (PIERONI, 2014, p. 19)

Esta aproximação do novo com o antigo por meio das lentes de uma câmera, apontada por uma das diretoras do filme, Pieroni, foi muito útil também em meu trabalho de campo. Ao realizar o jogo de câmeras se pode dar voz e protagonismo aos produtores de alimentos que

---

<sup>44</sup> Biju e Bijajica são dois pratos feitos à base de mandioca. O Primeiro é como uma bolacha de polvilho grossa, textura firme e quebradiça, em formato circular, pode ser tanto doce quanto salgada. A bijajica é um bolo de tapioca com amendoim feito no vapor.

normalmente são “saboreados”, mas não escutados. Mostrou-se assim que um engenho não é um espaço que pode ser traduzido meramente como um ambiente de trabalho e de produção de alimento. É um espaço onde se produz comida através de uma cultura específica e por meio da socialização<sup>45</sup>.

Essa socialização tem grande influência da relação familiar construída nestes espaços. Pois os engenhos aqui analisados fazem parte da agroecologia de cunho familiar. Buscando romper com a produção em larga escala e agroindustrial. Isto já parte do próprio uso da mandioca que diferentemente da soja ou milho a mandioca não é uma commodity<sup>46</sup>. Isto faz com que o produto não sofra um impacto tão avassalador com relação a balança comercial. E acaba não tendo muito impacto e busca de alterações genéticas por meios artificiais e valorize as comunidades e práticas tradicionais. Esta valorização aparece nos depoimentos do vídeo e no texto de Gabriella Pieroni (2014), como posituação das práticas estatais de patrimonialização e resgate cultural alimentar. Jesus Contreras (2005, 2011). Por meio do vídeo e da presença dos produtores, neste dia pude observar o saber perito (GIDDENS, 1991) sair do contexto acadêmico e se direcionar para os sujeitos que possuem suas práticas tradicionais de produção de farinha.

Meu primeiro contato com produtores da região de Santa Catarina em meu trabalho de campo ocorreu nesta filmagem: com os produtores de farinha que estavam prestigiando e sendo os protagonistas do filme. Neste dia vendiam seus produtos para as pessoas que frequentavam o local. Se via a interação entre os produtores, uma interação cooperativa. Antes deste contato, antes do vídeo, já tinha conhecimento sobre o processo de produção da farinha de mandioca pois tinha aprendido com os participantes do “Convívio” Mata Atlântica. Isto se deu quando foi apresentada e ensinada a utilizar um material cilíndrico feito de fibra natural de mais ou menos dois metros utensílio utilizado para espremer a mandioca ralada para tirar uma grande quantidade de líquido da mandioca

---

<sup>45</sup> Socialização entendo como George Simmel (1983) como sendo um processo de interação, relações sociais em processo.

<sup>46</sup> Commodity é relativo a mercadoria ou produtos de base que possui cotação e são negociados globalmente, sendo influenciados pelos fluxos financeiros mundiais. Em geral são matérias primas. E dividem-se em quatro categorias: minerais, financeiras, ambientais e agrícolas. Para o movimento SF quando se refere a commodity agrícola é como se estivessem falando de uma mercadoria desvinculada de sua função nutricional, apenas servindo como moeda.



antes de seca-la. Assim muitos dos saberes dos produtores foram me passado através dos cozinheiros.

Os participantes do “Convívio” Mata Atlântica não estavam lá apenas como apreciadores do vídeo, nem como meros apoiadores do evento. Foram eles que produziram as comidas que foram servidas após a cerimônia de estreia do filme. O ingrediente da vez era a farinha de mandioca e estava em quase todos os pratos produzidos. Foi neste dia que tive o prazer de saborear um dos produtos que fazem parte da “arca do gosto”. Fiquei impressionada como muitos dos chamados *Manézinhos da Ilha*<sup>47</sup> também conheciam esse prato típico da ilha por meio do evento.

Figura 7 – Da terra ao prato



Legenda: Foto direita: dois participantes me ensinando o uso de utensílio para retirar a água da farinha ralada. Foto superior esquerda: mesa decorativa com ramos de mandioca. Foto inferior esquerda: mesa e venda de farinha de mandioca e bijajica pelo produtor. Foto superior direita: mulher produtora servindo um licor típico de bombinhas denominado de Concertada<sup>48</sup>. Foto inferior direita: participantes do evento. Foto direita: mesa preparada pelos cozinheiros do “Convívio” Mata Atlântica.

Fonte: Kamila Guimarães Schneider

Além do vínculo estabelecido com o MinC através do programa Cultura Viva e seus Pontos de Cultura, outro nó estabelecido é com a

<sup>47</sup> Termo utilizado para denominar os sujeitos nascidos e criados na Ilha de Florianópolis. Esta denominação tem origem na descendência açoriana que está atrelada a maioria destes sujeitos. E os nascidos na ilha açoriana também carregam a nomenclatura de Marézinhos da Ilha. Mas que a priori era utilizada como denominação pejorativa e com o advento da ilha como rota turística acabou se perdendo o contexto pejorativo e sendo autodenominação, gerando assim uma nova forma identitária. (RIAL, 1988).

<sup>48</sup> Concertada foi considerada uma Bebida Típica Cultural do Município de Bombinhas pela Lei n. 1318, de 23/05/2013. A base da preparação é café, açúcar, cravo, canela, cachaça, gengibre e erva doce.

Rede agroecológica chamada Ecovida que tem como intuito de unir e fortalecer o movimento agroecológico no sul do Brasil (abrange os estados do RS, SC, PR e, mais recentemente, SP). Nesta rede encontram-se produtores autônomos, associações, cooperativas. Já possuindo um selo da Rede e está se tornando uma forte estrutura de demandas e encargos ligados a política para pequenos agricultores e agricultura familiar. Quem faz parte desta rede também é chamado internamente de nó. Esta Rede é valorizada e todos do movimento do Sul e até mesmo em outras regiões valoriza, incentiva e colabora com a Rede EcoVida.

Historicamente, a comercialização tem sido um gargalo para a expansão da Agroecologia. Normalmente existe dificuldade em manter os mercados locais abastecidos com diversidade, quantidade e qualidade durante o ano todo. Assim sendo, um grupo de instituições de agricultores familiares agroecológicos e algumas entidades de assessoria tomaram a iniciativa de se articular para resolver essa limitação. A partir do trabalho coletivo dessas organizações foi criado o Circuito Sul de Circulação de Alimentos da Rede Ecovida de Agroecologia. (MAGNANTI, 2008, p. 26)

Este último nó que é estabelecido por meio da Rede Ecovida ligamos com o que vos trago a seguir: com os produtores de pinhão da serra catarinense. Esta rede estudada por Paulo Roberto Cardoso da Silveira e Julia Guivant (2012) apresenta-se como uma rede incentivadora para a certificação e que fornece a estrutura para que produtores que não conseguiriam apresentar e criar embalagem e rotulagem o possam fazer. Para Silveira e Guivant (2012) as cooperativas de orgânicos e suas redes são formas positivas para o processamento de produtos orgânicos e o enfrentamento com a agroindústria.

### 3.2 E O REGIONAL ONDE FICA?

Como de costume mexendo em minha página do Facebook me deparo com um cartaz convidando as pessoas para participarem de um evento em comemoração ao período de extração<sup>49</sup> do pinhão.

---

<sup>49</sup> Utilizo-me do termo extração não colheita pois o pinhão não é plantado e colhido. É um fruto em que são realizadas técnicas de extração da pinha. Em que o extrativista, escala a árvore com a ajuda de uma ferramenta acoplada aos pés,

Ao chegar à fazenda onde estava sendo realizado o evento, o cheiro da comida já estava começando a ser sentido. A casa de moradia era uma construção de madeira onde a comida da festa foi feita do lado de fora desta casa. As comidas que estavam a ser cozidas, logo que necessitavam do fogo, eram feitas no interior da casa. Para lavar as frutas, em especial o morango, foi utilizado um poço no lado direito da casa em espaço ao ar livre. Atrás da casa de moradia havia uma casa que servia de depósito para as pinhas e os instrumentos de trabalho agrícola. E ainda atrás deste depósito, existia um espaço com uma cerca baixa onde se encontra a horta. Na época muito pequena, com muitas gilas<sup>50</sup> quase prontas para colher, mas não possuía uma variedade muito grande de plantas devida a estação e o clima.

Do lado direito destas estruturas localizavam imensas araucárias com pinhas para serem retiradas. Uma quantidade significativa de árvores, em que em uma destas foi-me demonstrada a forma com que se retira a pinha. Mais afastada das árvores e da casa encontramos a plantação dos doces morangos orgânicos que comíamos do pé. Ficavam plantadas com esmero e em baixo de estufas para que proteger das intemperes. Este é um espaço feminino. Quando apontei para o dono e comentei sobre os morangos ele falou:

Minha mulher que cuida desse espaço, faz bem para ela. Dá um ar delicado e feminino para a fazenda. Eu fico cuidando mais dos pinhões mesmo. Não tenho paciência para cuidar dos morangos, é muito cuidado, delicado. Prefiro subir nas arvores, do que ficar agachadinho virando terra, puxando a fruta para o lado....

Quando chegamos o som que predominava eram vozes. A conversa e as apresentações eram o dominante no começo do evento. Dispostos em famílias sentadas, algumas crianças correndo e explorando o terreno, alguns homens em pé conversando e um grupo de mulheres em outra mesa. Esse grupo de mulheres e homens em sua predominância eram casais que se dividiram entre o gênero. Havia alguns jovens

---

similar a uma espora, que possui ganchos em que o extrativista firma-se no tronco da árvore e a escala. Chega até os troncos em que se encontram as pinhas para extrai-las e as retiram, jogando-as para baixo.

<sup>50</sup> Também chamada de Chila-caiota é uma abobora é verde e branca e o interior é branco com sementes pretas. E foi confundido por nós com melancia, inclusive tendo apelido de “melancia de porco”. Muito usada para fazer doces.

solteiros, em sua maioria homens. Logo chega uma banda que abraçava o acordeão e viola. A música que tocava era a gauchesca de aclamação ao plantar e ao agrário. Poucos dançavam e se faziam isso era perto dos que estavam a tocar e cantar.

Esta festa era realizada para reunir produtores da região, em sua maioria vinculados a cooperativa EcoSerra (subdivisão da EcoVida na serra catarinense). Nem todos os participantes que estavam do evento faziam a extração do pinhão, mas todos eram agricultores familiares, menos eu e os três participantes do “Convívio” Mata Atlântica que me acompanharam. Fui com mais três participantes do “Convívio” Mata Atlântica e ficamos na casa de uma das participantes do “Convívio” da serra catarinense e da fortaleza do pinhão. Esta participante serrana é agrônoma e foi quem realizou o elo entre a EcoSerra e o Slow Food, pois trabalha na EcoSerra e diz:

Eu noto como o posicionamento político e de ação social desses dois coletivos são muito próximas. Produzir, melhor difundir uma ideia de sustentabilidade através da agricultura e da alimentação. Isto é muito importante. Todas essas correntes devem se unir mesmo, criar laços para fortalecer e começar a ter ciência da necessidade da preservação o mundo já não vai aguentar por muito tempo se continuar assim nessa escala produtivista.

Ainda não foi estabelecido um elo muito forte entre os “Convívios” da região Sul do Brasil e o de outras regiões do país. Pode participar de apenas uma reunião que teve a presença de integrantes do movimento de outros estados, no caso, do Estado do Paraná. Outro momento de integração regional é estabelecido periodicamente através do Facilitador Sul, mas este fica mais centrado em um participante e não no grupo como um todo. Contudo o vínculo estabelecido entre os “Convívios” e a Fortaleza que se encontram no Estado de Santa Catarina é profícuo e bem estruturado. Criou-se, inclusive um grupo chamado Rede Catarina Slow Food, em que membros dos “Convívios” do Estado então interligados.

Neste campo pude perceber que os membros da EcoSerra e alguns que participam do Slow Food estabelecem três tipos de relação de mobilidade entre campo e cidade. 1) Os agricultores tradicionais que nasceram e cresceram nas fazendas e sítios e a relação de circulação é temporária para venda de produtos, mas seu tempo é da terra. 2) Os agricultores que saíram para residir nas cidades e retornam ao campo, mas

que mantem um contato mais contínuo com a cidade. 3) os “novos rurais” ou também chamados de neorrural que são os agricultores que não tinham contato com trabalhos voltados a agricultura e vão ao campo estabelecer um contato mais contínuo com a terra (GARCIA, 2010).

Ao estabelecer essas três tipologias eu pude reparar que os que sempre trabalharam e vivem da produção de alimentos tendem a sair de uma produção a base de OGMs e pesticidas para retornar a uma produção orgânica e agroecológica. Em discursos muitos dizem que começaram a usar pesticidas, porque era um avanço e o desenvolvimento que ficava só na cidade acabou indo para o campo através dessas tecnologias. Só que perceberam que isto não era um ponto positivo para a produção e saúde. Inclusive com relação ao financeiro que acabava gerando dependência com relação a compra de sementes já que estas sementes geneticamente modificadas são inférteis, não podendo plantar as sementes que nascem a partir desta planta. Logo nasce assim a ideia de retorno. Marcado no depoimento “antes da Bayer ou da Monsanto tudo era produção orgânica, eram menos doenças, menos dependência, não sei porque deixamos chegar a esse ponto.”

Também observei isto entre os produtores que não haviam tido uma ligação direta com o campo. Apresentavam uma visão nostálgica e antiga de um rural longínquo e perene, e ao mesmo tempo uma visão de sustentabilidade já mais consolidada, oriunda de um conhecimento e uma vivência urbana e escolástica sobre o meio rural.

Estas duas categorias supracitadas possuem um discurso e uma noção de espaço muito diferenciada. Em que um vê a terra como família, trabalho, resistência continuidade. Já o outro vê como fuga e resgate. Isto se dá pelas trajetórias de vida que são estruturadas através do espaço. Um criando um projeto de vida sobre a agricultura e assim estabelecer um estilo de vida e o outro perpetuando um estilo de vida já naturalizado.

Vim de Porto Alegre para cá, em Lages, quando me aposentei por invalidez e comprei 24 hectares ou alqueires e quero plantar orgânico. Fiz curso no IFSC sobre agroecologia e técnicas de plantio. [...] Fiz isso por causa da saúde. Tinha um tumor de 15 centímetros e depois que comecei a mudar de vida e de alimentação em um ano reduziu para 7.

Conversando com uma das agricultoras, falou que sempre amou a terra, mas o pai era madeireiro (fazia moveis) e só foi para a terra depois de casar. Ela não lida tanto com a prática do plantio. Faz artesanato e lida

com o comércio, pois como diz: “alguém tem que fazer isso”. Morou três anos em Florianópolis, mas quem viveu e experimentou a terra não aguenta o barulho, agite da cidade muito tempo.

Além disto, há também uma diferenciação econômica e social destes sujeitos. Enquanto que o novo agricultor se torna um agricultor após aposentar-se, ou porque queria se afastar da vida atarefada em uma empresa ou sala de aula. Isto mostra, em muitos casos, que o capital econômico era estável e permitiu essa saída da vida urbana para a vida rural, já estudados formados em diversas áreas e para ingressar na produção agrícola fazem cursos. Enquanto que o agricultor que nasceu e viveu da produção agrícola não possui um capital intelectual maior e a nova geração que está indo estudar e fazendo faculdade. Tendo propriedades menores e menos tecnologias (GARCIA, 2010).

Outro ponto interessante que observei ao realizar a etnografia é a importância das mulheres na mudança de produção e pensamento agroecológico, inclusive como guardiãs das sementes crioulas<sup>51</sup>, pois em muitos casos a atitude primeira surgiu de parte da mulher, como me foi narrado diversas vezes “agradeço a minha esposa pela mudança de produção. ”, “graças a ela que hoje temos uma estabilidade e uma autonomia maior na produção.”, “Sem ela ainda estava me envenenado e envenenando os outros.”.

Mais três pontos sobre a distinção de gênero me saltava aos olhos. Uma foi no campo através da oferta de bebidas. A cerveja normalmente bebida do copo de um parente homem e a cachaça não é oferecida. Quando chegamos, entre as primeiras coisas foi oferecida para os homens que fui junto foi a cachaça enquanto eu e a outra mulher que estava com a gente tivemos que pedir para beber. A chegada da cerveja de pinhão foi dada para todos, e os copos femininos eram servidos com menor quantidade. E o segundo ponto é com relação com o que se produz e como se trabalha, cada um possui um espaço e uma forma de trabalho diferenciado. Por fim, após, durante e depois destas conversas e observações comemos a comida do e no campo. Feitas pelas mãos de produtores. Sendo o assado pelos homens e o cozido e o cru pelas mulheres. Entre os pratos femininos estão pinhão cozido, paçoca de

---

<sup>51</sup> Pode ser visto pelo vídeo chamado mulheres da terra. Produzido pela plural filmes, dirigido por Marcia Paraíso no ano de 2010. Conta a história de mulheres do Movimento de Mulheres Camponesas no Estado de Santa Catarina que produzem sementes crioulas e tem como foco o sistema agroecológico de produção.

pinhão<sup>52</sup>, entrevero<sup>53</sup>, arroz, galinha, polenta, limpeza das frutas e legumes como alface. E o prato produzido pelos homens era o churrasco.

Os dois homens que preparavam o churrasco ficavam ressabiados com a minha presença constante em volta da fogueira. A fumaça aumentava e o cheiro ficava cada vez mais forte. Quando notei algo diferente, apesar dos trajés parecerem de gaudérios<sup>54</sup> gaúchos o que para mim fazia muito sentido serem os churrasqueiros (MACIEL, 1986), as palavras que saíam de suas bocas me eram estranhas. Falavam em castelhano, quando perguntei a eles descobri que eram argentinos. E reparei na disputa que existe entre assadores de três regiões da América Latina: Uruguai (por causa de um evento binacional do Slow Food); Argentina e Brasil. Ouvi neste dia:

Estamos haciendo lo mejor que podemos para asar la carne. Pero los brasileños tienen un problema con el corte de la carne. No saben cómo hacer un bueno corte de carne. Pero hoy tu experimentarás la mejor barbacoa en el mundo, la Argentina. No hay lujos, simplemente carne y sal gruesa. La magia está en el tostador y la elección de la carne que tiene que ser fresco.

E realmente, já no aspecto aquela carne em que sua cor era mais acinzentada e seu sabor mais seco flagravam que o churrasqueiro não era Rio-Grandense. Pois no Rio Grande do Sul, a carne se apresenta de forma mais crocante na superfície e succulenta no interior como nos mostra Maria Eunice Maciel (1986)

Outro resgate é a visão de união entre os pequenos produtores para o fortalecimento da produção e da disseminação destas práticas de cultura. Entenda cultura em dois sentidos: tanto da substantivação derivada do verbo cultivar, quanto cultura através das lentes antropológicas. Pois como me foi narrado:

Se os grandes produtores como Sadia se fundindo com Perdígão se unem porque os pequenos não fazem o mesmo? O

---

<sup>52</sup> Prato salgado típico da serra catarinense que tem como base o pinhão e carnes suínas e bovinas que tem uma aparência de paçoca esfarelada.

<sup>53</sup> Prato que também é típico da região da serra no sul do Brasil. Sua base também é o pinhão e vários tipos de carne, contudo sua aparência é mais úmida.

<sup>54</sup> Gaudério é o termo que denomina os sujeitos nascidos e criados no Rio Grande do Sul e que ainda conservam algumas tradições campeiras.

cooperativismo é necessário. Inclusive porque estes grandes têm que reparar na nossa força eles precisam mais da gente que a gente deles. E se unindo podemos perceber isso. tiene aquí temprano, sol estaba saliendo, y tiene mucho fuego por delante.

Foi possível compreender este evento, como o anterior sobre o lançamento do filme dos engenhos, como um sistema maior que envolve a realidade festiva do agricultor. Em que os participantes do Slow Food se inserem para dividir e conhecer melhor esta realidade. Que muitas vezes é mistificada por pessoas externas à visão do mundo campeiro. Juntamente a isso percebi que essa visão de mundo urbanizado sobre o rural cria um imaginário de subalternidade e isolamento. O que não é verdade, pois como pude compreender por meio da leitura da Saskia Sassen (1998) o poder centralizador da globalização faz com que o rural crie uma dependência com a cidade. E não só isto, também há uma dependência de cidades menores com cidades maiores. Mas a cidade necessita do rural em mesma escala, contudo por motivos diferenciados. Isto se dá muito em virtude nas redes burocráticas, econômicas e informacionais que estão nas cidades.

Os mercados nacionais e globais, bem como as operações integradas, requerem lugares centrais, onde se exerça o trabalho de globalização. Além disso, as indústrias da informação necessitam de uma vasta infra-estrutura física que contenha nós estratégicos, com uma hiperconcentração de determinados meios. Finalmente, até as mais avançadas indústrias de informação possuem um processo produtivo. (...) Assim, quando as telecomunicações foram introduzidas em larga escala em todas as indústrias adiantadas, na década de 1980, vimos as regiões centrais, onde se concentram os negócios nas grandes metrópoles e centros empresariais internacionais do mundo — Nova York, Los Angeles, Londres, Tóquio, Frankfurt, São Paulo, Hong Kong e Sydney, entre outros —, atingirem uma densidade como jamais existiu." (SASSEN, 1998, p. 13)



### 3.3 O BRASIL NÃO É SÓ ARROZ E FEIJÃO

Uma de minhas interlocutoras, ao se referir a sua identidade regional citou o antropólogo Darcy Ribeiro. De fato, em seu livro sobre o povo brasileiro a formação e o sentido do Brasil publicado em 1995 ele mostra (para alguns críticos de modo generalizante, de certa forma determinista e criando estereótipos), como o Brasil é um país constituído de uma diversidade cultural regional muito forte. Para isto, o autor denomina de os Brasis da história. Reforça com o uso do plural a diversidade a partir dos cinco Brasis: Crioulo, Caboclo, Sertanejo, Caipira e Sulino. Quando saí da Mata Atlântica, ou seja, Brasil Sulino, para conhecer e aprender sobre os sabores e hábitos alimentares no Planalto Central, isto é, Brasil Sertanejo, pude perceber isto na pele, ou melhor, no paladar.

Esta viagem que realizei foi através de um projeto que o “Convívio” Mata Atlântica organiza desde o período que o grupo era Sabor Selvagem e os fundadores do Mata Atlântica estavam na graduação de gastronomia. Este projeto chamado expedições começou com o intuito de os estudantes poderem estabelecer contato direto com os preparos e comidas típicas da região Amazônica.

O projeto nasceu para sairmos do mundo fechadinho da cozinha e começar a ter contato com produtores locais e aprender a preparar comidas tradicionais com pessoas tradicionais, ter contato com os produtores de alimentos nativos. E já que estávamos fazendo uma disciplina sobre culinária amazônica, a oportunidade caiu no nosso colo. Professor propôs e a gente aceitou.

O presente depoimento me remeteu a Jack Goody (1998) quando discute sobre a comida tradicional como um contraponto ao consumo de produtos industrializados e globalizados em que a “Comida tradicional exige um tratamento tradicional [...] tanto a cozinha como os rituais da mesa aparecem valorizados em função da tradição” (GOODY, 1998, p.188). Assim sendo para o autor essa comida tradicional, ao analisar norte de Gana, está vinculada aos padrões alimentares cotidianos e domésticos dos agentes desta localidade. Enquanto que a ideia de formalidade e da esfera pública estaria ligada a um padrão alimentar vinculado ao europeu.

E foi por meio de uma viagem de excursão para uma disciplina em busca destes tratamentos tradicionais com a comida que começou em 2009 as viagens ao estado do Pará. Após uma configuração mais institucionalizada a expedição teve duas edições na região amazônica uma para também na região do Pará e outra no Marajó, sendo estas nos anos de 2011 e 2014. No ano de 2012 a edição foi realizada em Santa Catarina.

O que vos narro a partir de agora será sobre experiência que tive ao participar do projeto expedição no ano de 2015 realizada na região do Planalto Central com ênfase no Cerrado Brasileiro. Contudo por eu ter viajado com três participantes que haviam ido para o Marajó, muitas histórias foram contadas e assim momentos de comparação poderão surgir. Como já será mencionado a seguir, o intuito da expedição do “Convívio” Mata Atlântica era o de realizar expedições nos seis biomas brasileiros: Amazônia, Caatinga, Pantanal, Cerrado, Mata Atlântica e Pampa<sup>55</sup>. Para melhor visualizarmos esta classificação dos biomas brasileiros, tão importante para os participantes da expedição, recorro a um mapa.

---

<sup>55</sup> Trago esta divisão que é estabelecida através do IBGE Instituto de Geografia e Estatística. Contudo esta divisão não possui consenso. Há pesquisas que trazem o manguezal como um bioma a parte e ainda há outros que incluem um oitavo que seriam as zonas de cocais. E ainda existe o bioma marinho que é a Zona costeira Brasileira e que se mescla com a vegetação dos manguezais. E há outras divisões que podem ser vistas através dos vários mapas apresentados. O que mostra uma fragmentação cada vez maior através de reclassificações. Mudanças tais que podem ser atribuídas as mudanças que o correm com o meio ambiente e que não necessariamente seja apenas pelos impactos humanos, mas pela própria interação do meio ambiente com os demais meio-ambientes.

Figura 8 – Mapa dos biomas brasileiros



Fonte: <http://7a12.ibge.gov.br/vamos-conhecer-o-brasil/nosso-territorio/biomas>.  
Acessado em 14/10/2015

Os biomas ultrapassam barreiras estaduais, logo o foco das expedições não é de percorrer estados e sim biomas. Mesmo estabelecendo novas fronteiras percebemos que estas não acabam por sanar algumas dificuldades de classificação por dois motivos que pude perceber nitidamente tanto pela observação e no contato com o meio ambiente em si, como através dos discursos comparativos com a expedição anterior. Estes dois motivos são a sobreposição entre os biomas e as diferenciadas formas de utilização da fauna e flora pelas variadas identidades pessoais e alimentares, fazendo com que não se possa estabelecer uma correlação direta entre bioma e prática alimentar.

Por questões de sobreposição entre biomas, quero propor que não há uma ruptura que se estabeleça uma mudança clara entre eles, uma fronteira definida. O que existe em um bioma pode estar contido em outro e continuar sendo um produto “endêmico” de ambos os biomas. Isto pude perceber pelo discurso de uma pessoa do cerrado que trouxe a seguinte fala:

A Amazônia tem a fama. É a bola da vez. Mas na verdade muito da vegetação que é marcada como sendo da Amazônia na verdade é do Cerrado. Ou melhor é também do cerrado. Às vezes fico me perguntando. Recebi a notícia de que havia sido encontrada uma espécie de árvore nativa do planalto central lá no meio da Amazônia num lugar bem longe e inóspito. Isso não é coisa só do homem não as coisas e plantas também caminham, como nós. Tudo anda, até mesmo as coisas que tem raiz. Achei engraçado quando me vi pensando nisso. Além do mais as vezes a gente se acha muito importante né, poderoso. Só nós temos o poder de destruir, mudar, alterar, controlar. E na verdade somos mais um no meio, esquecemos que somos animais também.

Esta narrativa pretende mostrar que apesar de haver conflito entre as pessoas e a sua apropriação com relação ao bioma as comidas caminham, e caminham não só por meio da propagação produzida pelo ser humano. Mas também caminham através de elementos que fazem parte da natureza, como os pássaros, o vento, os animais de modo geral. Balée (1993) traz essa visão de tempo e modificação dos espaços naturais e da relação com a biodiversidade comparativamente entre as sociedades-Estado dependentes do combustível fóssil e as sociedades Indígenas pautadas na caça-coleta e horticultura. Mostra que não é o ser humano a causador de modificações negativas no meio ambiente, mas sim suas ações e a forma exploradora que algumas sociedades se relacionam com o meio.

Por questões de diferentes apropriações dos biomas por coletivos distintos. Como mostra Sra Pequi ao apresentar a história do empadão goiano, comida típica e muito presente em todas as padarias e bares que estivemos.

Aí você começa a ver as adaptações da gastronomia. Por que no nosso empadão goiano a gente usa aquela coisa 'malcoza' que é a gueroiba. Que vocês conhecem, já ouviram falar. Guariroiba. Que a guabiroba é uma fruta do cerrado também, deliciosa. É guariroiba que é aquele coqueiro ali. Porque que nós usamos de repente, aí você pergunta, - mas Dona Telma porque goiano adora

essas coisas amargas? - Não é que a gente adora não, é que a gente não tinha outro. Porque a sua comida depende do seu bioma. O Brasil tem 6 biomas. Então o nosso bioma do cerrado, nós não temos palmito. – Há! Vamos fazer uma torta? Vamos. É que o empadão é uma herança que nós tivemos das portuguesas, dos pastelões. De repente uma portuguesa – vamos fazer uma torta! A! Mas cadê o palmito? – Goiás não tem. Aí resolveram usar o palmito, esse nosso palmito que é superamargo. Que é a guariroba. Então por isso que o nosso empadão tem essa coisa que é amarga. Que é o nosso palmito do cerrado, podemos dizer assim. Então você vai vendo as adaptações. (Grifos meus)

Ainda ressalta que este é um exemplo que adaptação oriunda de uma migração transoceânica entre brasileiros e portugueses, contudo ela ainda traz uma necessidade forte de identificação e diferenciação de técnicas de preparo do pão de queijo entre goianos e mineiros e do uso do Pequi que é quase ausente na culinária mineira. Esta necessidade se faz pela alta aproximação que se tem da alimentação destes dois Estados, que não possuem saída para o mar (juntamente com Tocantins) e tiveram uma história alimentar próxima com alta produção de queijo e uso da farinha de mandioca (entre elas destaca-se o polvilho) e a relação com os viajantes e tropeiros.

Podemos notar claramente um discurso de conflito ao vermos a fala da Sra Pequi com relação aos seus vizinhos mineiros. O conflito visto através das lentes de George Simmel (1984) que não é um conceito derivado apenas de um ponto de vista negativo e violento da sociedade. Ele é constituidor da sociação o conflito como união e desunião.

O próprio conflito resolve tensões entre contrastes o fato de almejar a paz é só uma das expressões – e especialmente óbvia – de sua natureza: a síntese de elementos que trabalham juntos, tanto um contra o outro, quanto um para o outro. Essa natureza aparece de modo mais claro quando se compreende que ambas as formas de relação – a antipatia e a divergente – são fundamentalmente diferentes da mera indiferença entre dois ou mais indivíduos ou grupos. Caso implique na rejeição ou no fim da sociação, a indiferença é meramente negativa; em contraste com essa negatividade pura, o conflito

contém algo positivo. Todavia seus aspectos positivos e negativos estão integrados; podem ser separados conceitualmente, mas não empiricamente (SIMMEL, 1983; p. 123)

Isto se dá por ela ver como há uma invisibilidade de Goiás em detrimento de Minas Gerais que acaba sendo identificado por muitos alimentos comuns como doce de leite, cachaça, queijo de leite cru e pão de queijo. Mas ao mesmo tempo destaca que esta importância foi muito proveitosa para Goiás, pois assim pode-se perceber que o Estado marcou mais suas raízes. Sra. Pequi fala isto por meio de uma comparação entre Pirenópolis e Tiradentes:

O nosso cerrado ainda está preservado, porque não tinha nada. Entendeu? Nós ficamos aqui fechadinho foi ótimo. A gente amadureceu uma ideia. A gente teve tempo. Porque o cheque cultural é perigoso. [...] Vocês conhecem a Pirenópolis? Parece muito com Tiradentes, só que a alma de Pirenópolis tá lá ainda. É isso que eu quero explicar para vocês. Que nós ficamos isolados, não tivemos muita influência [...] esse lado de cá de Goiás<sup>56</sup> foi isolado então a gente manteve uma gastronomia autêntica ainda, nós mantivemos muitas festas folclóricas. Nós temos cavalhadas, nós temos pastoril, que é uma festa, uma opereta que veio dos portugueses, que são pastoras, que é muito forte. O teatro, o nosso teatro é do século 19. O nosso cinema é do início do século XX, 1919, Pirenópolis já tinha cinema. [...] Isso foi por causa do isolamento. Então assim, hoje estamos aprendendo com o erro dos outros. Isso foi muito legal, porque quando fui conhecer Tiradentes, eu fiquei encantada. Linda a cidade, igrejas maravilhosas, mas cadê a alma? Cadê a essência. Porque lá eu fui em uma viagem técnica, fui com o SEBRAI, entrevistamos o prefeito, entrevistamos secretário da cultura. E o próprio secretário de cultura tava me falando – não! Tem até de fora 30% é nativo. – Pirenópolis 80% é nativo. Hoje se você for está cheia a cidade, mas se você estiver lá na segunda e terça feira, vai ver as pessoas sentadas na rua e – e

---

<sup>56</sup> Entenda como as de lá as cidades próximas a Brasília.

fulano de tal tudo bem? – As mulher varrendo terreno, uma maravilha. Os turistas chegam aqui e falam, é igual a casa. O turista sempre chega aqui ele é obrigado, volta no tempo querendo ou não querendo, porque até no meu café, tudo assado na palha de milho, na folha de bananeira. O pessoal – que quê é isso? A gente come isso? – Eu falo – não, isso você tem que tirar, pode comer só o miolo. – (risos).

Durante os dez dias que o projeto foi realizado, nós estivemos em sete cidades diferentes: Brasília; Pirenópolis; Goiânia; Alto Paraíso, São Jorge e Cavalcante e Sobradinho (cidade satélite de Brasília). Assim percorremos tanto o Distrito Federal como o Estado de Goiás. Viajamos de carro em cinco pessoas conhecendo comunidades; indústria; comércio e produtores da região. Tentamos abarcar as variadas linhas de o processo alimentar. Ou como diria Goody (1998) o processo total de produção, preparação e consumo. Apesar de irmos espaços de produção, preparação e consumo variados e que abarcavam produtos diversos. Acabamos tendo o Barú como um dos personagens principais. Ele estava de certa forma, em quase todos os locais que visitamos.

Desembarcamos em Brasília onde passamos a noite e começamos a viagem. Logo pela manhã fomos rumo a Pirenópolis onde dormimos por duas noites. Partimos para Goiânia onde permanecemos o desfrutamos de mais duas noites de sono. Após fomos rumo as cidades de Alto Paraíso, São Jorge e Cavalcante que estão localizadas na chapada dos Veadeiros. Voltando para Brasília passamos por sobradinho e retornamos aos nossos lares. Ao todo foram dez dias de viagem e catorze visitas como podemos ver no quadro a seguir:

<b>Dia</b>	<b>Cidade</b>	<b>Local</b>	<b>Ações</b>
18.07	Brasília	Restaurante de uma participante o SF	Jantar com comidas preparadas com ingredientes nativos
19.07	Pirenópolis	Fazenda Babilônia	Conhecer o espaço histórico e comer café tropeiro com alimentos tradicionais
19.07/20.07	Pirenópolis	Trem do Cerrado	Confecção de Paes, bolos e biscoitos
20.07	Pirenópolis	Estação Solar/CPEC	Produção de frutas desidratadas e projetos de sustentabilidade

21.07	Pirenópolis	Casa da quebradora de baru	Conhecer as técnicas e conhecimentos sobre o baru
21.07	Pirenópolis	Vagafogo	Comer alimentos preparados com produtos nativos
22.07	Goiânia	Restaurante popular/Colombina	Almoçar em um restaurante tradicional e conhecer a produção de cerveja artesanal
23.07	Goiânia	Centro de desenvolvimento agroecológico do cerrado/empório do cerrado	Conhecer um local de rede entre indústria-produtor-consumidor
23.07	Sobradinho	Fazenda Kapra	Conhecer a criação de cabras e a produção de queijo
24.07	Cavalcante	Engenho II	Conhecer a comunidade quilombola e suas técnicas e alimentos nativos
25.07	Alto Paraíso	Feira orgânica	Conhecer produtores locais e a relação com a cidade
25.07	São Jorge	Encontro de Culturas	Conhecer a festa e a população e ter contato com os facilitadores do Brasil e Carlo Petrini
26.07	Alto Paraíso	Pousada	Produzir janta com os alimentos arrecadados ao longo da viagem
27.07	Brasília	Central do cerrado	Conhecer um local de rede entre indústria-produtor-consumidor

Chegamos todos...Viva a viagem começa. Cinco pessoas todas por volta dos trinta anos de idade e participantes do movimento. Apenas uma, que vinha da Argentina acabará de ingressar, os demais já estavam fazendo parte do movimento. Ela é formada em tecnologia de alimentos. Tínhamos como parte da equipe também um cozinheiro que está desde o começo do projeto como um dos idealizadores, estando à frente e fazendo



as intercomunicações para nossas visitas, e o motorista na viagem. Um designer gráfico que apesar de morar no Rio de Janeiro está vinculado ao projeto e foi quem fotografou a viagem. Uma nutricionista que ingressou no movimento no mesmo período que eu, por meio do encontro no camping do Rio Vermelho, contudo fomos nos conhecer no evento da Disco Xepa. E eu a antropóloga da vez, com o caderninho anotando e bisbilhotando. Em muitos momentos só ouvia alguém falar: Pergunta aí Kamila tu que é a antropóloga.

O nosso primeiro contato com a comida foi no momento do desembarque quando permanecemos no aeroporto a espera de todos os “expedicionários”<sup>57</sup>. Que apesar de ser narrado por Marc Auge (2004) como um não lugar, por ser determinado por ele como um local não histórico; não identitário e não relacional. O desespero foi geral: o que comer? A globalização se mostrava eminente e fervilhado em nossos olhos McDonald’s, Giraffas, Bob’s, entre outros estavam ali presente. Cheiros aparentemente não se diferenciavam entre si mesmo que totalmente embaralhados. E a discussão sobre a comida já começava. Em especial o questionamento sobre a falta de aproximação dos sabores locais em um ambiente de alto fluxo de pessoas como aeroportos. Leva-se em consideração que existem aeroportos que possuem comidas locais, com o de Salvador, inclusive foi mencionado por um deles. Contudo o que mais o impressionavam era que aos seus olhos, isto não era uma prática comum.

Uma das discussões na mesa voltou-se justa mente para a necessidade de aeroportos e ambientes de alto fluxo de pessoas possuírem um vínculo maior com a comida local, *trazendo ao povo o que é do povo*. E como muitas pessoas ao viajarem querem conhecer estes locais também pelos seus sabores, e quem está voltando quer comer o que lhe é familiar. Como trás o Sr. Pamonha “Eu nem como pamonha, posso passar meses anos sem comer pamonha. Mas quando viajo e volto para minha cidade a primeira coisa que tenho que fazer para come é pamonha”.

À noite fomos a uma janta no restaurante de uma participante do movimento. Foi neste momento que pudemos ter o primeiro contato com o que seria nosso principal mediador nesta expedição: o é Facilitador do Centro-Oeste, que foi quem nos acompanhou em várias visitas e nos colocou em contato com várias pessoas. Também pudemos conhecer a líder de um dos “Convívios” chamado Cerrado. Em Brasília existem dois “Convívios” e o outro é chamado de Brasília.

---

<sup>57</sup> Termo usado entre os participantes como auto identificação.

A comida não era típica, a base era técnica italiana, contudo cada prato que chegava tinha o aroma local: 1) Ravióli de cordeiro sendo que a farinha de trigo era misturada com farinha de Jatobá. 2) Risoto de Abobora cabotia com camarão com manteiga de baru 3) Pudim com baunilha do cerrado. Neste degustar antropológico pode perceber como a globalização traz a tradição aos moldes de um novo gosto. Regatar não é visto simplesmente como uma negação do contemporâneo e sim uma aproximação de um tempo passado com um tempo presente. Ainda mais podemos até pensar em um hibridismo de tradições.

Figura 9 – Pratos servidos no jantar em Brasília



Legenda: Foto Superior esquerda: Ravióli de cordeiro sendo que a farinha de trigo era misturada com farinha de Jatobá. Foto superior a direita: Risoto de Abobora cabotia com camarão com manteiga de baru. Foto inferior pudim com calda de Baunilha do Cerrado.

Fonte: Pedro Kuperman.

### 3.3.1 Caminhando por Pirenópolis

De manhã partimos em direção a Pirenópolis foi aqui que conheci a Sra. Pequi tão presente em meu trabalho. Fomos a Fazenda Babilônia local que hoje é tombado como patrimônio nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Este espaço foi onde pude aprender muito não apenas sobre culinária, mas também como a comida se mescla com a história de um povo e de um espaço. O casarão

foi levantado por escravos no Século XVIII, possui um estilo colonial com vários muros de pedra. Estes muros eram erguidos em períodos que não havia colheita ou plantio de cana de açúcar e assim não deixando os escravos com tempo de ócio. Quem ergueu a fazenda que era primeiramente um Engenho de açúcar foi Joaquim Alves Oliveira. Passou a ser da família que hoje é proprietária no ano de 1864 pelo bisavô da atual dona. Este espaço, como os Engenhos de Farinha em Santa Catarina, era e ainda é um local que mescla moradia e trabalho. Isto rompe com a visão de Roberto DaMatta (2003) de uma divisão do espaço público e privado.

Novamente apresenta-se em meu campo o patrimônio como um aliado para a conservação e resgate da cultura alimentar. Em especial para a Senhora Pequi a maioria dos pratos e formas de produção não são vistos como resgate, pois foi-se mantido. Isto é não houve um retorno há um tempo utilizando e produzindo pratos esquecidos e sim este tempo se estendeu a atualidade. Apenas alguns pratos como a matula de galinha foram resgate.

Em um panfleto em que constam os pratos feitos para o café sertanejo em sua contracapa se lê uma explicação sobre o estabelecimento como sendo:

Um resgate antropológico da culinária regional através das receitas tradicionais. A fazenda preserva ainda técnicas de produção na preparação dos ingredientes como forno de barro, fogão a lenha, tacho de cobre, carro de boi e pilão. O Cardápio é um verdadeiro exemplo de Slow Food, com ingredientes da própria fazenda. Bom apetite nessa viagem gastronômica.

Esta conservação apresentou-se através do paladar e das falar e explicações sobre os pratos e ingredientes das comidas produzidas na fazenda. Duas me saltaram aos olhos. A relação entre os moradores de Goiás e o sal e a brevidade. Este resgate tem a ver com uma cultura e sua história. A relação com o sal se dá, pois, diferentemente do açúcar é era um produto plantado e produzido na fazenda, o sal por ser marinho e o Estado goiano ser continental havia-se a escassez de sal. Este produto era trazido pelos tropeiros e isto poderia demorar.

Por isso que o goiano adora pamonha de sal. Daí chegou um jornalista de gastronomia, também de

Recife: – Então por que só o goiano que come pamonha de sal. – Vocês conhecem pamonha né?! – Porque aqui só come pamonha de sal não come pamonha de doce? – Eu falei – Lógico meu filho! Porque quando os tropeiros saiam daqui para buscar o sal, e saiam em julho e só iam voltar em janeiro. Qual era a safra ocorrida aqui nesse período? O milho verde. Daí você acha que goiano ia fazer pamonha doce? Não né, nós estamos com abundância de sal. Então saiu pamonha salgada. E outra coisa que Goiás não tem que é interessante de você observar, por carência do sal, nós não temos uma cultura boa de charque. A carne do Sul é maravilhosa a do Nordeste, mas por quê? Porque a carne de charque é de molho na salmoura, lá fica 2 dias de molho na salmoura depois vai para a sombra para ela dar uma secada. Em Goiás não tinha sal era o sol. Então nossa carne é muito seca. Ela fica muito tempo no sol, porque a gente tinha pouquíssimo sal.

A brevidade está voltada a questão da relação e mescla de culturas gastronômicas e utilização de ingredientes. Vemos assim o que Fischler (1995), apresenta como “Mínimo denominador comum”. Isto é, quando um prato se desloca, consigo vão: ingredientes, práticas e saberes, contudo alguns ingredientes, por vários motivos, acabam não se deslocando fazendo com que pratos típicos chineses feitos no Brasil tenham que se adaptar a alguns ingredientes e costumes do novo país que chegou, em que aqui, por exemplo, o molho shoyo<sup>58</sup> tem um sabor mais salgado do que os shoyus usados na china, contudo há um ingrediente ou uma técnica que não pode ser deixada se não se cria um novo prato. Assim foi a brevidade que ao se adaptar a receita de pão-de-ló português ao contexto local fez com que se criasse um novo produto.

Se vocês pegarem uma brevidade, que vocês vão comer. O que é uma brevidade? Não sei se vocês conhecem brevidade, já ouviram falar? A brevidade em Goiás e Minas é muito usado. É simplesmente a adaptação do pão de ló. O que que é o pão de ló? Que é o bolo mais antigo. É farinha de trigo, ovos e açúcar. Que quê é a brevidade? Polvilho, ovos e açúcar. As portuguesas queriam

---

<sup>58</sup> Molho Shoyo é um molho à base de soja.

fazer um bolo e não tinham a farinha para usar daí acabaram inventando a brevidade.

Figura 10 – Mesa do café sertanejo na Fazenda Babilônia



Fonte: Pedro Kuperman.

No café sertanejo foram servidos 28 diferentes tipos de comidas que eram produzidas tanto para viagens quanto no ambiente familiar. O café sertanejo foi servido em um espaço onde são produzidos os alimentos. Em um ambiente aberto. Mescla-se o lazer e o trabalho. A cozinha é um espaço de comer. Não como na maioria dos ambientes públicos, estilo restaurante onde o comensal se alimenta em um espaço separado da cozinha.

Neste mesmo dia fomos à padaria Trem do Cerrado onde o dono e padeiro, Sr. Baru, é o líder no “Convívio” Pirenópolis. Também fomos no dia seguinte para acompanharmos a fabricação do pão. Este também é um espaço que mescla trabalho e casa. Onde à frente da casa se encontra uma porta e um portão. Esta porta direciona diretamente à padaria que, possui um balcão que separa o trabalho da freguesia. Mas não há uma divisão que impossibilite o acesso e a visualização entre freguês e produção. Quem produz também vende. Mas a maior parte das vendas são feitas por encomendas, para outras cidades também. Há uma porta aos fundos que liga a casa à padaria mostrando que apesar da proximidade entre o

trabalho e o lar estes dois ainda possuem uma divisão espacial do tempo de trabalho e tempo de descanso.

Na padaria são produzidos diversos produtos, entre eles doces e salgados. Estes são: cinco tipos de pães (baru, cebola, milho, multigrãos e de mandioca); bolos, como de chocolate com baru, outro integral de maçã, canela e baru; biscoitos salgados e barrinhas de cereal que foi o primeiro produto vendido, antes mesmo da padaria surgir. O baru é o produto que está no centro é o diferencial da padaria. Esta semente é comprada diretamente dos extratores (pois como o pinhão é um produto de base extrativista). As sementes do baru são colhidas por pessoas em fazenda de terceiros que normalmente possuem criação de bovinos. Há conflitos entre extrativistas e donos de fazenda pois estes, ao mesmo tempo que permitem esta entrada, as limitam. Ou em alguns casos permitem em momentos e em outros não, com o discurso de que o gado também se alimenta da semente externa.

Perguntei sobre a variedade de tipos de pão e se todos possuíam em sua composição farinha branca. Esta pergunta se deu em decorrência da alta busca por produtos sem a utilização de glúten em sua formulação e a resposta recebida foi:

Sou padeiro, faço questão de ter glúten, não tenho saco para esse trem. Nada de light. Aqui é só tem bão sô. Nunca comi nada que possa dizer nossa que delícia que é light ou sem glúten. Claro que tem aqueles que não podem e tal, mas daí aqui não faço. Mas essa modinha me assusta. Daqui a pouco vai ter um monte de gente com intolerância mesmo.

Pude participar assim do amassar de pães. Posso dizer que literalmente “meti a mão na massa”. Inclusive fizemos um pão em formato de caracol que é o símbolo do movimento Slow Food. Neste dia além dos cinco viajantes também trabalhavam na padaria o filho do dono como padeiro e mais três ajudantes. Que se dividiam no empacotar biscoitos, produzir o bolo de chocolate com baru e a produção de pão de milho e multigrão. O tempo de trabalho, como constatei, é um tempo minucioso e calculado. O pão não assa um minuto a mais ou a menos do que deve ser. E isto incomoda uma das funcionárias que acostumada a trabalhar em cozinha de restaurante diz:

Eu gosto mesmo é de agite. Rapidez, gritaria. Na cozinha minha paixão é flambar ver aquele fogo

subindo. Cortar rápido. Colocar uma música agitada tipo o Trance<sup>59</sup> para agitar e a gente cozinha no ritmo na música. Aqui é muito calmo, minucioso. É muita paciência. No restaurante não tem tempo para paciência. Gente correndo, gritando. Eu sou disso vou voltar a ser subchefe no restaurante. Parei só por causa dos problemas de saúde em decorrência dessa velocidade e do joelho. Aqui a música adequada é muito calma para meu ritmo de vida. Está mais para o sonzinho dos fregueses do restaurante, tipo música ambiente.

Esta minucia está até no pesar dos alimentos antes de serem postos no cilindro que bate a massa que é composta por farinha, água, fermento, ovos. Após essa pré misturada, a massa vai para a mesa e é sovada e enrolada de modo que se crie um padrão homogêneo para que não queime em um ponto e fique cru em outro.

De repente olho para o lado e percebo que aqui se faz aqui se come. As bolachas sendo empacotadas e comidas.

A noite que intermediou as duas visitar a padaria jantamos os sanduiches produzidos no período da noite pelo filho do dono (e também padeiro). Estes sanduiches são feitos a partir dos pães fabricados na padaria e utilizam-se de alguns produtos de hortas locais para compor o sanduiche.

Após a fabricação do pão partimos rumo a fábrica de frutas secas. O dono da indústria já havia sido sócio do Sr. Baru, quando fabricava barrinhas de cereal. Até hoje o fornecimento das frutas, usadas na barra de cereal, são oriundas da fábrica. O baru aqui também se mostrava presente. No caminho paramos para conhecer a árvore que tanto falavam: o Barueiro. Que segundo a fala do Sr. Arapuã.

O baru só existe e se mantém ainda por causa do gado. Na verdade, descobrimos seu potencial por causa dos bichanos. Porque eles roem toda a parte externa do fruto. Que é dura e impossível de ser quebrada a mão e com máquina tem que ter força. Daí o bicho rói essa parte dura e sobra a semente que é o que nós mais usamos. Mas tem que ser torrado se não causa infecção. Mas a poupa agora

---

<sup>59</sup> Trance é uma variação do gênero musical Techno na Índia. Tem sua sob denominação Psychedelic Trance. Com uma ideia de catarse. Ver mais em: Rietveld, 2010.

está sendo feito chocolate, fica muito bom, mas é raríssimo encontrar. E pela dificuldade de retirar e tal o povo acaba não investindo muito.

A indústria está alocada em um terreno que coexiste com uma ecovila e onde está localizada o Instituto de Permacultura e Ecovilas do cerrado (IPEC). A tentativa da produção dessas frutas secas está ligada a ideia de menor índice de desperdício possível. Assim há minhocários para depósito das cascas que sobram, um contato e a produção de máquinas que consigam facilitar o corte das frutas. Como o abacaxi cuja casca é retirada por uma máquina em apenas cinco segundos e após isso vai para a retirada manual para aparar. Pois se a máquina retirasse aparas o desperdício de polpa seria ainda maior.

A busca pela matéria prima faz com que eles criem redes com produtores de frutas, primeiramente da região e se não for possível buscam em outras regiões do Brasil. Eles testam cada produto e sua qualidade presencialmente. Quando chegamos estavam descarregando mangas. Em decorrência do dono ser formado em biologia muitos dos produtos são testados no local antes de irem para a fábrica.

Figura 11 – Descascando manga para desidratação



Fonte: Pedro Kuperman.



O vínculo com o Slow Food está ligado através da rede pessoal que Sr. Arapuã estabelece com o padeiro, o Sr. Baru. Mas o grupo fez questão de ir não apenas para incentivar o ingresso deles no movimento. Mas também por que como foi me dito “eles podem não fazer parte do movimento, mas compartilham de uma busca por uma sustentabilidade e uma valorização dos produtos e cultura local. Então são Slow sim.”

Com o contato dado pelo Sr. Arapuã, fomos a casa da quebradora de Baru na manhã seguinte. Ele nos acompanhou até lá. Ao chegarmos nos deparamos com uma pequena casa e uma grande horta, onde ao fundo localizava o espaço da quebra do baru. O depoimento dela é “esta casa foi toda levantada por causa do baru”.

Aqui foi um espaço em que o conhecimento não científico volta a estabelecer uma forte valorização em detrimento do científico. Todas as ervas plantadas eram utilizadas por ela que faz garrafadas, produz remédios e realiza práticas de curandeiria. Cada alimento que fazia parte de sua dieta, também fazia parte de suas práticas curativas. “Eu como meus remédios, não os tomo” dizia a senhora ao mesmo tempo que utilizava a máquina de baru para nos mostrar a quebra.

Ao lado do espaço desta máquina, expostos ao sol estavam as sementes já fora de sua polpa. Ela quebra a casca, separando assim a casca e a polpa da semente. Após este tempo do sol para uma pré secagem ela torra a semente para que depois seja levada à venda. A Sra. Mangaba buscava em suas narrativas a infância e a juventude.

Fui uma das primeiras pessoas a descascar baru na cidade, ninguém levava a sério, dizia que era comida de gado e ninguém queria comer isso. Antigamente não só quebrava, não. Também ia pegar nas fazendas, mas aí comecei a ficar velha e cansada. Fora a luta que tínhamos para conseguir pegar. Ou tinha que convencer o dono da terra a deixar, ou sair em busca de árvores pela cidade. Ainda é difícil vender baru. Mas por causa dessa ideia de ser saudável, de ter passado na TV procura está aumentando. Mas já não dou muito conta de manter o ritmo. Hoje os meninos trazem as sementes aqui para mim e levam.

A cada machadada dada pela senhora de setenta anos, um susto eu levava. Ela realizava a quebra com tal agilidade e técnica corporal que apesar de saber o que fazia quando a olhava logo pensava. “daqui a pouco

ela perde o dedo”, mas claro nada acontecia. Ofereceu para que tentássemos e um dos meninos foi, e a semente nem sinal de aparecer. Mantendo-se intacta. A senhora só dava um sorriso. Bourdieu (1999) e Loic Waquant (2002) ao falar sobre o saber incorporado me levou a crer que realmente o corpo e suas práticas não possuem apenas uma determinação biológica. O tempo juntamente com a forma e esforços realizados pelo corpo, moldam-no e produzem o saber incorporado.

A maior parte das propriedades do capital cultural pode inferir-se do fato de que, em seu estado fundamental, está *ligado* ao *corpo* e pressupõe sua *incorporação*. A acumulação de capital cultural exige uma *incorporação* que, enquanto pressupõe um trabalho de inculcação e de assimilação, *custa tempo* que deve ser investido *pessoalmente* pelo investidor (tal como o bronzamento, essa incorporação não pode efetuar-se *por* procuração). Sendo pessoal, o trabalho de aquisição é um trabalho do "sujeito" sobre si mesmo (fala-se em "cultivar-se"). O capital cultural é um ter que se tornou a ser, uma propriedade que se fez corpo e tornou-se parte integrante da "pessoa", um *habitus*. Aquele que o possui "pagou com sua própria pessoa" e com aquilo que tem de mais pessoal, seu tempo. Esse capital "pessoal" não pode ser transmitido *instantaneamente* (diferentemente do dinheiro, do título de propriedade ou mesmo do título de nobreza) por doação ou transmissão hereditária, por compra ou troca. (BOURDIEU, 1999, p. 73)

Figura 12 – Descascadora de Baru



Fonte: Pedro Kuperman.

A fome começou a bater e nós, os viajantes, fomos rumo a outra fazenda. A fazenda chama-se Vagafofo. Diferentemente da Babilônia aqui o resgate não está no histórico e sim na utilização e preservação ambiental como fonte turística. O contexto de deslocalização aqui fica muito mais evidente. Alguns pratos inclusive usam técnicas estrangeiras com produtos locais como alguns chutneys. Aqui comemos e após o almoço caminhamos em um circuito de mata nativa e conhecemos as árvores que davam origem a vários ingredientes que nos alimentaram nesta viagem. Técnicas de preparação de alimentos com o calor do sol foram o que mais de chamaram a atenção. Frutas misturadas com açúcar eram expostas ao sol para que realizassem um processo de osmose e assim ficassem frutas cristalizadas ou secas, entre elas o tamarindo.

### **2.3.2 Não só a relação entre as pessoas que se tem uma antropologia**

Eu e meus parceiros de viagem partimos rumo a Chapada dos Veadeiros, mas antes demos uma parada na fazenda de produção de queijo de cabra. Lá tivemos nosso único contato com produtos de origem animal. Como em quase todos os locais que fomos aqui o espaço também se constituía de agricultura e pecuária familiar. A família não produz

carne do animal. O produto é o queijo. É a mulher, mãe e esposa que cuida das ovelhas e do fabrico do queijo. O marido a acompanha, e é médico aposentado.

A relação da mulher com suas cabras é quase vista como um processo de identificação e aproximação entre ser humano e animal, criando, identificando e tendo relações com os animais por meio de ações e práticas que são semelhantes as existentes entre seres humanos. Incluindo inclusive identificações emocionais “elas estão tão tristes hoje”. Todas as cabras, que são por volta de duzentas, possuem um nome e são conhecidas pela dona e os tratadores.

Vê-se assim que esta relação entre ser humano e cabra não é estabelecida meramente para obtenção de bens, sendo apenas utilitária, e muito menos para uma maior obtenção energética, de maximização da produção e racionalização como afirma Meggers (1977). Mas está muito mais voltada a Sigaut (1988) quando levanta a questão de que o animal não é uma mera matéria prima para ser usada pelo ser humano. Assim questiona a definição de domesticação. Diz que este termo é uma confusão em si. Em especial com a ideia de aproximação e familiaridade com o que se doméstica. Que para ele o que deve ser visto são as variadas relações que estabelecem técnicas variadas e estas não estão marcadas rigidamente e igualmente entre grupos estabelecendo marcos históricos definidos<sup>60</sup>. Pretende assim eliminar o termo domesticação por ver nele o peso utilitário que carrega. Digard (1988) diferentemente de Sigaut (1988) tenta reapropriar-se do termo domesticação realizando uma releitura do mesmo. Para isto tenta eliminar a carga botânica e zoológica enraizada no termo inclusive entre os arqueólogos. Pretende fazer com que a domesticação carregue em si um viés mais social. Para isto busca a ideia de domesticação como sistêmico em volto de relações e processos, e não apenas se focando em um animal ou prática em si, ideia de fenômeno social total. Buscou trazer a tona uma ideia de olhar mais holístico para as relações e ações.

Contudo essa relação só é estabelecida com as cabras fêmeas. Em que possuem por volta de 200. Já com relação aos machos não tivemos nem contato, sendo isolados. Eles possuem uma quantidade mínima que não passa de uma dúzia para reprodução. Os filhotes machos, após haver

---

<sup>60</sup> Uso termos históricos definidos, pois me utilizo da própria teoria de Sigaut para pôr no plural. Pois para dizer que não há uma só forma de realizar algo também não há uma história e sim histórias que são construídas em relação e a partir destas técnicas.

o processo de separação dos reprodutores, em sua maioria são vendidos para terceiros que abatem para a venda de carne.

As cabras não são animais endêmicos da região, ou mesmo fazem parte da biodiversidade brasileira. Eles foram originalmente trazidos dos alpes suíços. A raça é a saanen<sup>61</sup>. E a fabricação destes produtos entre eles é o queijo tipo árabe chamado Arishe e Boursin que é um queijo típico da França. Estes são produzidos a partir de técnicas de fabrico do queijo também importadas destas regiões. Mas que são reelaboradas e resignificadas para um contexto brasileiro.

Os donos da Fazenda Kabra são associados e participantes do movimento SF. Isto nos mostra que para ser Slow não precisa ter origem totalmente endêmica, em que a técnica, os produtos, o conhecimento, a cultura e o social sejam todos oriundos do local. O andar de produtos e técnicas faz com que também andem formas de fazer e produzir, sendo intensificado devido a globalidade. Aqui o que destaca por ser Slow é a produção em pequena escala, de agricultura familiar e a sua adaptação de uma produção de leite de um animal não endêmico e técnicas de alguns queijos regionais. Pois produzirem queijo tipo minas, meia cura candango<sup>62</sup> que são técnicas desenvolvidas e reformuladas aqui no Brasil. Estas ressignificações fazem com que a produção, as técnicas e as receitas tornam-se próprias da fazenda.

Comemos um pão de queijo com o queijo de cabra que gera o elo entre o local e o global. Inclusive este processo de migração de produtos e técnicas também está ligada a própria origem da família. O pai da família é um italiano de terceira geração e que traz muito forte este vínculo de origem da família.

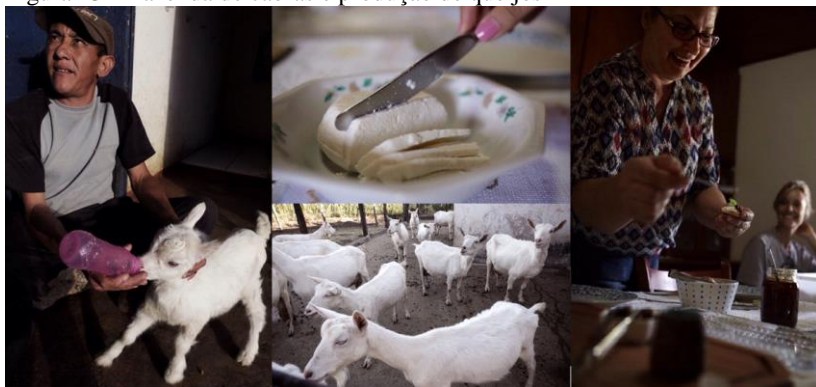
Assim nesta visita pude rodar o mundo por meio da língua, pois o pai me falou algumas coisas em italiano, pelos sabores e pelo contato com as práticas e costumes diferentes. E para mim em especial pelo contato com as saanens bebes que ficavam no berçário, separadas da coxia das adultas.

---

<sup>61</sup> Para saber mais sobre a história da produção caprina no Brasil ver: Machado, 2011.

<sup>62</sup> Queijo de minas é uma produção de queijo de leite cru, meia cura é o queijo tipo minas que passa por um processo mais rápido de curagem e o candango é uma variação do tipo meia cura que foi elaborado por José Roberto de Oliveira, laticista da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-DF). Sendo assim a EMATER é um forte nó que liga a fazenda e o Slow Food.

Figura 13 – Fazenda de cabras e produção de queijos



Legenda: Foto esquerda: funcionário da fazenda alimentando os filhotes de cabra. Foto central superior: dona da fazenda cortando queijo de cabra tipo Arishe. Foto central inferior as cabras fêmeas. Foto direita: montagem do prato com o queijo Arishe.

Fonte: Pedro Kuperman.

### 3.3.3 Dando uma volta entre os Kalungas

Após chegarmos a Alto Paraíso fomos para a cidade vizinha, Cavalcante onde se encontra a comunidade Kalunga de Engenho II<sup>63</sup>. Esta comunidade faz parte de uma complexa rede e estão divididos em três municípios: Cavalcante, Monte Alegre e Teresina de Goiás, além de estarem também representados no Estado de Tocantins. Essas comunidades de auto intitulam como remanescentes dos quilombos dos palmares. Todas as comunidades apesar de estarem localizadas nas cidades acabam por estarem afastadas dessas zonas. Sendo a comunidade isolada do município como um todo. Encontram-se afastados em decorrência da lógica de rota de fuga dos negros da mineração de ouro. (BAIOCCHI, 1986; AMORIM, 2000). Muita estrada de chão e quase um atolamento para chegarmos.

Ao chegar noto que apesar de viverem em torno de duas mil pessoas, não consigo as encontrar, ficam espalhadas e não há uma concentração única. Apenas o local de entrada aonde chega os turistas. A comunidade tem sua maior renda extraída do turismo, em especial para

<sup>63</sup> O nome da comunidade é Engenho II devido a construção de um engenho localizado na comunidade. Mas devido ao enterro não pudemos conhecer, pois estava fechado. É lá onde fazem a debulharem do milho, a limpa do feijão e do arroz que antes era feito em moagem manual.

conhecerem as cachoeiras que se localizam dentro do território da comunidade. Fomos conhecer os três restaurantes que se apresentam na comunidade. Acabamos por ficar em um onde a comida era toda produzida na própria comunidade. Apenas percebia a presença de turistas almoçando nestes espaços. Tendo que realizar uma reserva antecipada para saber quanto produzir de comida.

A casa do dono localizava-se atrás do restaurante e ao lado do restaurante havia um espaço onde as galinhas ciscavam e andavam soltas. As cercas que se faziam presentes não privavam as saídas e entradas dos animais como cães, cavalos, vacas, galinhas que vivem soltos. Perguntei se não ficavam com medo que não voltassem ou se misturassem com a dos demais. “Eu não ligo aqui é onde tem comida elas voltam e se mistura a gente separa depois, sem problemas aqui nós nos entendemos”.

As hortas são uma extensão das casas onde comemos aboboras, alface, tomate, cebola e os temperos, entre eles coentro e em especial o açafraão da terra<sup>64</sup> que me acompanhou em quase todos os lugares em que fomos comer. Enquanto que as plantações ficam em espaços afastados, em que plantam arroz, feijão, milho, mandioca, todas com variações crioulas<sup>65</sup>. Em um espaço que poderíamos equivaler ao de outros locais (RIAL, 1988), onde a plantação também se localiza na mata. Até mesmo fazer paralelo a práticas de caça, pois quando perguntei onde ficava a as plantações o guia apontou uma montanha que parecia mais uma imagem de pintura e me falou:

Está vendo aquela montanha? As plantações ficam atrás dela. Quando era mais novo íamos a pé até, mas hoje prefiro ir de cavalo ou de algum

---

<sup>64</sup> Açafraão da terra, na realidade denominado de cúrcuma. Possui mais de cem variações. É da família do gengibre e apesar do açafraão ter sua origem asiática esta que nos alimentava era uma variação presente nas Américas.

<sup>65</sup> Como nos explica Carina Carreira Trindade (2006): Sementes crioulas são aquelas sementes que não sofreram modificações genéticas por meio de técnicas, como de melhoramento genético, inclusive, nesse contexto, a transgenia. Estas sementes são chamadas de crioulas ou nativas porque, geralmente, seu manejo foi desenvolvido por comunidades tradicionais, como indígenas, quilombolas, ribeirinhos, caboclos, etc., contudo, semente crioula ou nativa é um termo, pois não é reduzido apenas a sementes em si, mas também pode se referir a tubérculos, como batata, cará, mandioca, entre outros alimentos conhecidos. A semente além de ser um alimento, representa muito mais, pois retrata a cultura de cada comunidade, já que é por meio da alimentação que um povo mais expressa sua cultura seu modo de viver.

transporte. Ficamos lá alguns dias e voltamos. Ficamos revezando enquanto tem coisas plantas, porque os lobos guaras adoram comer nossa plantação. [...] Aqui não tem essa coisa de meu e teu. Nós revezamos e cuidamos assim uns das coisas dos outros.

Contudo apesar deste afastamento o que poderíamos atribuir a categoria espacial de mata, acaba por ter características que estão centradas em uma visão de roça, pois as mulheres também estão presentes, e não apenas benzedeiras. É apesar de haver queimada após a plantação está se mescla novamente a mata não apenas mantendo espécimes plantadas, mas também plantas que nascem entre estas. Vendo que não há tanto uma disputa entre os Kalunga e a Mata e sim uma mescla, eles se veem como parte dela, natureza e cultura como um nó que se entrelaça. Não como os moradores da Lagoa da Conceição estudados por Carmen Rial (1988) em que veem a mata como “adversária natural do homem” – ao contrário do “mato” (RIAL, 1988, p. 175).

Pude perceber muito nas falas uma ideia de reciprocidade<sup>66</sup> e de coletividade entre eles. E não apenas com relação aos cuidados dos animais e das hortas. Quando fomos decidir pelo restaurante o guia era primo próximo do dono do restaurante que não optamos em ficar e ao indagarmos sobre a problemática disto ele disse que não havia problema nenhum, “afinal aqui todos somos uma família”. E quando fomos entrar na comunidade eles pediram que contratássemos um guia e mesmo havendo vários ali não houve conflito em quem seria o nosso guia. Logo esta reciprocidade está ligada a uma relação de parentesco e ao que Marshall Sahlins (1970) apresenta como aprovisionamento em que “a produção doméstica não é descrita exatamente como produção para uso, isto é, para o consumo direto. As famílias também podem produzir para troca, assim conseguindo indiretamente o que precisam” (SAHLINS, 1970, p. 118).

O cozinheiro que estava conosco na viagem logo se prontificou a ajudar na cozinha. No dia havia apenas uma mulher cozinhando e mais tarde apareceu outra. A mulher me disse que sempre tem mais mulheres ajudando, contudo no dia havia morrido um anjo<sup>67</sup> e com isso as pessoas estavam em seu velório. Na cozinha apenas mulheres faziam os

---

<sup>66</sup> Reciprocidade aqui entendida como a tríade dar – receber – retribuir apresentada por Marcel Mauss (2003).

<sup>67</sup> Anjo é o ter usado para designar o falecimento de uma criança. Inclusive há cemitérios separadas para elas, são vistas como almas puras e sem pecado.

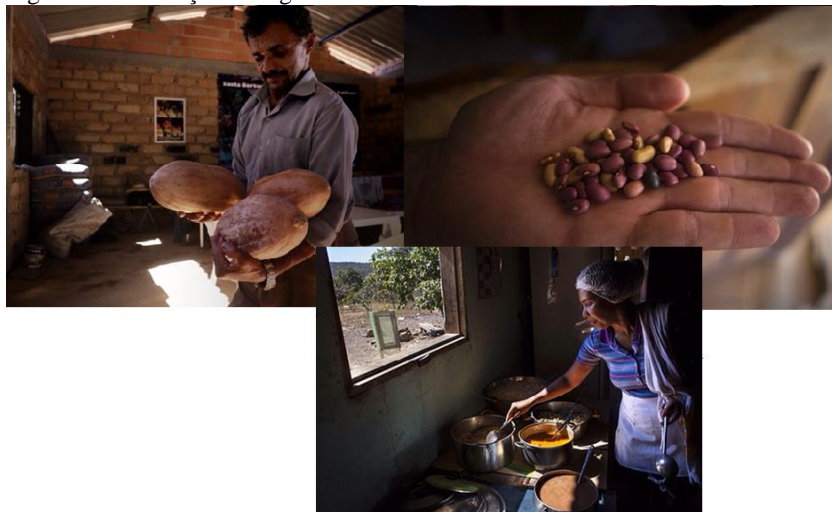


preparados. Apenas vi o dono matando e depenando a galinha e trazendo e colhendo as plantas. Quando perguntei para a mulher ela me respondeu: “é os homens até fazem, mas se têm mais mulheres aqui somos nós mesmas que fazemos tudo. Nós fazemos tudo que eles fazem eles não dão conta de fazer tudo que a gente faz [risos].”. Não se mostrando incomodada com a ajuda de um homem na cozinha.

A rede que eles estabelecem é em especial das comunidades kalunga que criaram a Associação Quilombo Kalunga que possui uma divisão associativa de guias kalunga, a Petrobrás e o governo federal. É um sítio patrimonializado como histórico e cultural sendo visto como remanescentes dos quilombos dos palmares no ano de 2000.

O Slow Food com o projeto expedições foi especialmente para conhecer as sementes crioulas. A maioria dos moradores da comunidade não conheciam o movimento, mas alguns tem vínculos com participantes. Também a curiosidade se deu pelas práticas agroecológicas que presa pela sustentabilidade em especial pela roça de toco, extrativismo e o não uso de agrotóxicos. Mas estendendo-se a uma pratica cotidiana em que a agricultura tem uma base familiar.

Figura 14 – Almoço Kalunga



Legenda: Foto superior esquerda: dono do restaurante Kalunga segurando as aboboras recém colhidas da horta para preparo do cozido. Foto superior direita: feijão crioulo. Foto inferior: cozinheira Kalunga preparando o almoço.

Fonte: Pedro Kuperman.

### 3.3.4 Local para trocas entre produtores – consumidores

Ainda passamos por locais como o Centro de Desenvolvimento Agroecológico do Cerrado (CEDAC) que a sede se encontra em Goiânia, GO e a Central do Cerrado Produtos Ecosociais, localizado em Brasília, DF. São duas instituições que tem como finalidade a mediação entre o campo a indústria e a cidade. A primeira voltando-se mais para a capacitação e criação de redes entre os produtores e a segunda debruça-se na criação de um estreitamento de relações entre consumidor e agricultor. O principal discurso das duas instituições é a ideia de rede e de autonomia produtiva.

O CEDAC é uma associação sem fins lucrativos que tem como principal atividade a assistência e capacitação para os agricultores e não apenas na cidade da sede abarca três Estados do Cerrado (Goiás, Minas Gerais e Bahia), por volta de trinta municípios. O objetivo do Centro além da rede é dar assistência tanto no campo de produção quanto em relação a engajamento político e criação de cooperativismo e assim não apenas manter a cultura de produção agrícola, mas também dar condições para que o *habitus* e o campo<sup>68</sup> dos pequenos agricultores não sejam perdidos em um confronto desigual com o *habitus* produzido no campo da agroindústria. As famílias e comunidades que estão associadas são Quilombolas; assentados; pescadores; vazanteiros, pequenos agricultores; extrativistas. Esta instituição além de criar elo entre os próprios agricultores ajuda-os a estabelecer redes de apoio como com o SESC mesa Brasil; Mercados para a compra dos produtos e até mesmo com o Estado para a criação do selo Orgânicos Brasil<sup>69</sup>.

A rede construída com a Prefeitura de Goiânia possibilitou a doação de Terras para a construção de uma empresa. Desta forma possibilitando uma maior facilidade de processamento de certos produtos e podendo ampliar as variedades de produtos processados. E que será gerenciado e organizado pelos próprios produtores, inclusive a construção da empresa. O que facilitará para a consolidação dos produtos já produzidos pela marca de Empório do Cerrado: Rede de comercialização solidária de agricultores familiares e extrativistas do Cerrado.

---

<sup>68</sup> Estes dois conceitos são trabalhados por Pierre Bourdieu (2011).

<sup>69</sup> Este é um selo que tem como objetivo identificar os produtos orgânicos que tem vínculo estatal. Para entender melhor sobre certificação de orgânicos ver em Medaets e Fonseca (2005).

Interessante observar o confronto territorial que a CEDAC estabelece. No mesmo terreno divide espaço com a Empresa de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Empresa que acaba criando certos conflitos de interesses por possuírem visões de mundo um tanto antagônicas. Enquanto uma presa pela produção tradicional e com plantas crioulas, a outra desenvolve trabalhos em relações tecnológicas e desenvolvimentistas relacionadas a agropecuária. “Até achei que estávamos entrando no lugar errado porque vocês dividem terreno com a Embrapa” levantou um de meus companheiros de viagem a moça que nos recebeu na CEDAC.

O CEDAC não possui um vínculo direto com o Movimento Slow Food, contudo convidam os agricultores a fazerem parte. Inclusive alguns produtores ligados a rede estiveram no Terra Madre em Torino. Diferentemente da Central do Cerrado que construiu um vínculo direto com o Movimento. Inclusive fomos apresentados na cidade de São Jorge pelo facilitador do Centro-Oeste SF. Outra grande diferença é na própria estrutura em que uma está alocada em uma área que nos remete logo a agricultura, pois há um descampado, porcos, cercas para animais, algumas plantas. Em oposição a outra que se encontra na Zona Industrial de Brasília em uma área fechada, com maquinários e estoque, tudo branco e de metal, como em todas as indústrias que fomos. Pude perceber assim que mesmo os dois tentando criar uma relação de encurtamento da produção, dando maior autonomia aos produtores, rompendo com atravessadores. Essas duas instituições não estão em um mesmo Campo.

A Central do Cerrado é uma organização que visa criar redes entre Cooperativas abrangendo 35 organizações em cinco estados (Mato Grosso, Tocantins, Pará, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Goiás e Amazonas). Os produtos que são produzidos pelas cooperativas são de base agroecológica e como me falou o Sr. Murici quem nos recebeu:

Nosso intuito é sempre valorizar os produtos de cooperativas que estão envolvidas em produção de alimentos locais e que as práticas de extração, manejo e arranjo social também sejam preservados e valorizados. Por isso, mesmo podendo existir gente que produza óleo de Babaçu aqui, prefiro comprar e ter vínculo com cooperativas do Pará, assim busco algo que é cultural e endêmico. Muitos destes produtos ou estão na arca do gosto ou estamos tentando colocar.

O exemplo do produto do Pará não foi mera coincidência. Isto se deu devido a origem da Sra. Babaçu<sup>70</sup> que trabalha junto e nos acompanhava também. Ela faz parte do “Convívio” do Pará e tem forte vínculo com a produção deste coco. Ela já foi quebradora de coco no Maranhão, mas como o Estado não possuía “Convívio” ela participava do Pará. É associada ainda em suas raízes, mas atua em Brasília especialmente com o “Convívio” Cerrado e Brasília devido ao seu deslocamento.

Estou aqui então atuo de forma mais cotidiana aqui, mas de qualquer forma dou voz e trago as coisas de lá da minha terra então não abandonei. Afinal acho que a ideia é essa. Não importa aonde esteja o que importa é buscar trabalhar com o local e de forma a garantir voz aos produtores e valorizar os produtos locais. E afinal nem sei se não volto para minhas raízes um dia.

A central distribui os produtos em locais de venda alimentícia de pequeno porte, também possuem vínculos internacionais que os produtos são exportados. Há a utilização destes produtos em promoções de eventos. Os coquetéis são feitos todos com os produtos vendidos ou se são perecíveis vão a locais com vínculos com o SF ou que busquem produzir da forma boa, limpa e justa. Não há só alimentos há venda produtos de cosméticos e estética que utilizem matérias primas nativas e ecológicas também fazem parte da rede.

Compartilhando da visão do CEDAC, não apenas buscam estes produtos para comercializar, dão apoio técnico às comunidades e também criam laços para gerar intercambio e troca de informações e experiências entre os produtores. Gera-se assim um rodar de conhecimentos e práticas, inclusive o Sr. Murici e alguns produtores da rede foram ao Terra Madre. Essa internacionalização se dá não apenas pelo SF, mas também por um dos nós construídos pela central que é com o Projeto Florelas da Comissão Europeia através do Programa de Pequenos Projetos Ecosociais (PPP-ECOS) e coordenado pelo Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN).

---

<sup>70</sup> *Orbignya phalerata*.

### 3.3.5 Entrando no mundo das cervejas artesanais

Outro paralelo que pude realizar foi entre duas produções diferentes de cerveja artesanal. Aqui sim, apesar de uma diferença estrutural estas duas produções fazem parte de um mesmo Campo. Isto é que eu denominei em meus trabalhos anteriores (SCHNEIDER, 2012; 2015) como campo da Alta Gastronomia. Apesar do foco destes trabalhos ser o vinho, percebendo-o como um subcampo. Isto se deu pela sua complexidade e alto grau de especialidade. A cerveja também poderia ser considerada um subgrupo em que no topo encontram-se os mestres cervejeiros. Inclusive percebi uma disputa de campos entre os vinhos e as cervejas, em especial com sua relação de sociabilidade e popularidade.

Uma delas ainda estava passando por processo de abertura devido a questões de vigilância sanitária e burocráticas. É uma casa com três divisões, a frente é onde encontrava-se uma mesa e o balcão e ao fundo duas divisões. Um espaço voltado a cozinha e maquinários mais leves e a outra onde ocorre a fermentação. Essas duas partes separadas por vidros possibilitando aos visitantes ver a produção. É uma fabricação local e familiar que começou com um fazer para amigos.

Fomos contemplados com uma degustação e harmonização com pratos que utilizam os resíduos de lúpulo e cevada. Estas receitas adotam a ideia de reutilização do que seria “podre” e adaptam a pratos típicos da comida regional denominada de caipira. Quem produziu a comida foi um casal com vínculo de parentesco com a dono da cervejaria.

Já a outra cervejaria apesar de artesanal possui uma produção em maior escala e o diferencial, como a anterior, é a utilização de produtos do cerrado em sua composição. Pude experimentar a Stout com Baru com Cacau; Gynhattan American Wheat com Cagaita; Pale Ale com Murici e India Pale Ale com rapadura de moça branca<sup>71</sup>. Além de produzirem também as convencionais, como a tradicional Pilsen.

O local é bem diferente e maior que a cervejaria anterior. Começou com um galpão e hoje dobrou a produção e o espaço. Possui funcionários que não fazem parte de um círculo familiar. A dona é formada em Engenharia de Alimentos e trabalha em parceria com um mestre cervejeiro. Os restos são levados para empresas de ração animal.

---

<sup>71</sup> Esta rapadura possui este nome devido a sua cor mais clara. O modo de preparo é bater o melado até clarear e vira-se o pote onde encontra a rapadura para que ela escorra. Ao escorrer e endurecer formará uma imagem que se assemelha a uma escultura de mulher ou as estatuas barrocas de santas.

Apenas da diferença de produção ambas têm a base da cerveja, o lúpulo, o malte e a cevada são importadas. Isto se dá devido à pouca produção destes cereais no Brasil e à baixa procura e demanda destes, até pouco tempo<sup>72</sup>. Mas pensando que estes cereais não são endêmicos e o local de exportação e origem dos produtos é germânico e sua produção é baseada em uma visão que se volta para o cultivo não transgênico e de sem uso de agrotóxicos. Marca-se assim algumas características Slow, destacando que eles estão tentando buscar fornecedores destes produtos no Brasil.

Apesar de as duas possuírem portes diferentes enfrentam o mesmo processo político burocrático de abertura e manutenção o que gera um enfraquecimento das cervejarias denominadas de microempresas. E em especial se unem para enfrentar um confronto com as empresas multinacionais que dominam os copos de muitos bares, botecos e botequins.

A maioria das pessoas não tem ideia do que bebem. Pensam é uma cervejinha. Açam que agrotóxicos e transgênicos só estão na comida. Que isso temos que pensar que muitas cervejas têm milho na composição, na verdade, de tanto milho deveriam mudar o nome não são mais cerveja. Não tem um pingo de cevada. E são essas empresas que estão no copo da maioria das pessoas, nos bares. São cervejas que são feitas sem atenção, mas sanitariamente limpas, como a vigilância exige. Que isso, temos que rever nossas posições e nossas visões sobre o que ingerimos.

Ambas as cervejarias não possuem vínculo associativo com o Movimento Slow Food. Mas a proposta de trazer produtos regionais em sua fabricação e o cuidado de se pensar nos resíduos e romper com a ideia de alta produtividade e o encurtamento da cadeia produtiva os ligam ao movimento. E apesar do uso de milho em algumas cervejas específicas em substituição ou junto com a cevada, estas empresas buscam a não transgenia. Sendo cervejarias independentes e não ligadas a empresas de distribuição e de engarrafamento vinculadas a companhias cervejeiras ou alimentícias, que no ramo o maior nome seria Companhia de Bebidas das

---

<sup>72</sup> O aumento de aberturas de cervejarias artesanais e desvinculadas a Ambev se deu a partir dos anos 2000. Esta mudança também se dá pelas mudanças de gostos e hábitos de consumo que poderá ser melhor esclarecido no capítulo 3.

Américas (Ambev). A rotulagem, engarrafamento e todos os procedimentos são feitos pelas próprias empresas.

### **3.3.6 Toda viagem tem um fim**

Ao final da viagem fomos a um evento chamado Encontro de Culturas Tradicionais da Chapada dos Veadeiros, localizado na cidade de São Jorge, em que a comida agora estava mais presente na fala do que no campo em si. Na chapada dos veadeiros podemos ter contato com os facilitadores de todas as regiões do Brasil, a Coordenadora do Slow Food Internacional para o Brasil e Cone Sul, o secretário geral e um aluno da escola de Ciências Gastronômicas e Carlo Petrini. Eles se reuniam para discutir questões sobre um Aplicativo de Celular criado para possibilitar acesso a locais, mesmo que não associados ao Slow Food, seguem os padrões, ou pelo menos a maioria deles, que envolvem a filosofia Slow. O aplicativo denomina-se Slow Planet e fornece um mapa de acesso em várias partes do mundo e estabelecimentos gastronômicos vinculados a rede ou ao seu padrão.

O último jantar que comensalisamos foi produzido com todos os produtos que ganhamos ou adquirimos no decorrer da viagem. Com um pouco de criatividade e mistura saiu: biju com jatobá; caldinho de feijão crioulo Kalunga; queijo Calango enrolado nas frutas secas, entre outras coisas. Pratos feitos e criados coletivamente, mas especialmente pelas mãos e atenção da nutricionista e do cozinheiro. Levamos até o hall da pousada e foi realizado um banquete juntamente com funcionários, donos e hóspedes.

Esta viagem gastronômica com o movimento me possibilitou observar que a interação na rede, entre os diversos “nós” da rede nacional, se dão através de trocas de informações prévias e também de apresentações face-a-face. Mas que apesar disto, esta rede não é apenas nacional. Quando me desloquei, fui a um local viver experiências locais, comer comida local. Passeei por várias cidades diferentes que as pessoas têm laços cotidianos como em muitos locais indicavam visitas em cidades que iríamos passar e não era a cidade de moradia. Criou-se assim uma visão regional onde Goiânia – Pirenópolis – Brasília fazem uma tríade de rede consolidada<sup>73</sup>. Ouvi conversas sobre as viagens internacionais, sobre

---

<sup>73</sup> Cito as três cidades devido a minha observação em campo em que essas cidades marcaram uma relação muito próxima. Mas existem ligações entre outras cidades também.

como é saborear comida em outros países, conheci pessoas que compartilharam de experiências junto a colegas de viagem em Torino no Terra Madre.

### 3.4 QUAL A IMPORTÂNCIA DO TERMO INTERNACIONAL

Com dor no coração vos digo que esta parte da descrição foi realizada por meio digital em decorrência dos problemas de deslocamento. A internacionalidade do movimento marca como a geografia ainda pode criar algumas barreiras de contato entre os indivíduos através da interação face a face presencial. Contudo em decorrência da rápida difusão da informatização e da cybercultura pude ter contato e acesso a questões que anteriormente seriam complicadas de se obter devido à distância.

Aqui me atenho a um evento que é realizado a cada dois anos já descrito no capítulo um chamado de Terra Madre e Salone Internazionale del Gusto. Em outubro de 2014 aconteceu um destes encontros, enquanto realizava meu trabalho de campo. Vários participantes dos dois “Convívios” *menézinhos* participaram do evento. O facilitador sul e o líder do “Convívio”, inclusive permaneceram por mais tempo em Torino para participar de reuniões e palestras sobre o movimento e os caminhos a serem trilhados.

Este encontro tem o objetivo de reunir todos os países envolvidos no movimento Slow Food. A abertura do evento foi similar a abertura dos jogos olímpicos, em que cada país foi representado por um sujeito que carregava a bandeira de seu país seguido por participantes oriundos de seu continente, sendo separados assim em cinco blocos de apresentações. Muitos vestidos a caráter, em especial os que estavam levando as bandeiras.

O espaço onde estava sendo realizado o evento era um enorme galpão. Afinal abrigaria a comida do “mundo todo”<sup>74</sup>. Observava-se assim uma divisão continental das barracas em que cada país, muitas vezes possuía mais que uma banca. Na área que era destinada a América Latina havia uma quantidade enorme de barracas. Nos estandes destinados ao Brasil havia gente das cinco regiões de cada facilitador, indo de mel de abelha nativa, produtos derivados de mandioca, temperos, ostras nativas como berbigão, entre outros. A disposição das barracas me remeteu muito a feiras de ciências das escolas e seus estandes, onde as

---

<sup>74</sup> Vídeo <https://www.youtube.com/watch?v=C19Q3WzMOsk>. Acessado em 13/10/2015.



crianças apresentam e realizam experiências para o público que passa. Apesar dessa divisão do evento muitos participantes do Brasil nem se cruzaram no evento devido sua amplitude espacial e seu interesse com outros espaços que não o do seu país. Mesmo que muitas das coisas da própria nacionalidade não focem de seu conhecimento.

Haviam outros espaços mais específicos como uns destinados exclusivamente aos queijos e outro apenas para as bebidas. Também tinha separadamente um espaço de palestras em que se apresentavam pessoas de várias partes do mundo para discussão de temas diversos como controle alimentar, obesidade, meio ambiente e recursos naturais (sempre tendo como foco a alimentação, entre os palestrantes estavam duas figuras importantes: Jamie Oliver (britânico) e Alice Waters (estadunidense), ambos cozinheiros conhecidos mundialmente e participantes do movimento<sup>75</sup> e Vandana Shiva (indiana) é vice presidenta internacional do Slow Food<sup>76</sup>. Um espaço para a apresentação e elaboração de comidas típicas, pratos elaborados com produtos da região do cozinheiro e de demonstrações de não desperdício como a demonstração feita pela Senhora Orgânica do Brasil. Além de um espaço para as crianças que além de brinquedos também havia o “Brincar com os Sabores”.

Estas andanças de produtos alimentícios geram estratégia para o fluxo internacional, ou mesmo dentro do país por aeroportos. A alegria era criar estratégias de mobilidade dos produtos do país para Torino e de Torino para o Brasil. Em especial com relação as Ostras e a banana. “Até agora não sei como não pegaram minhas ostrinhas no meio do caminho quando fui fazer o despacho das malas ou passar pela fiscalização. ”; “Cara levamos tantas bananas chips na mochila que não sei nem mensurar. Voltamos com mais comida na mala do que roupa. Até deixei umas pelo caminho para abrir espaço. Estouramos a cota permitida. ”.

Ao me narrarem a vigem e o evento a relação dos participantes com a linguagem também estava muito presente. Em especial com relação a linguagem falada. Vozes e expressões do mundo todo eram escutadas no caminhar por entre as barracas, nas palestras, nas apresentações. Havia voluntários que faziam a tradução simultânea das palestras e mesas. Alguns dos participantes do Mata Atlântica tem um pequeno vocábulo

---

<sup>75</sup> As falas tanto do Oliver quanto da Waters, juntamente com Petrini podem ser assistidos em: <https://www.youtube.com/watch?v=p4GySDuoI5c>. Acessado em 13/10/2015

<sup>76</sup> Sua fala foi realizada na abertura do Terra Madre e encontra-se em duas partes: [https://www.youtube.com/watch?v=K75hq-ZIs\\_A](https://www.youtube.com/watch?v=K75hq-ZIs_A) e <https://www.youtube.com/watch?v=1PWZgLRcxQs>. Acessado em 13/10/2015.

italiano, contudo como falaram “foi tudo na base do *improvisation*”. Contudo uma palavra italiana que me ensinaram tornou-se palavra oficial do encontro: assaggiare. Palavra traduzida como provar, experimentar, degustar uma pequena porção. Não precisamos quase comer mais nada era só a base do assaggiare.

Não apenas a linguagem os fazia aproximarem-se o distanciarem-se uns dos outros. Em meio a tantos vídeos e fotos que apresentavam pessoas de várias partes do mundo, me aproximei e identifiquei-me logo que vi uma mulher negra vestida todo de branco, turbante na cabeça, colares de contas no pescoço, um vestido rodado e cheio de babados. Logo este pensamento veio a minha cabeça: “olha uma brasileira, uma baiana, me representa”. O cheiro que me lembrava era daquele magnífico bolinho de feijão fradinho frito em azeite de dendê recheado de camarão, vatapá e caruru, vulgo acarajé.

Notei que apesar de não compartilharmos muitas coisas em comum, (como religião, hábitos alimentares, etnia, geração, visões de mundo e estilo de vida, isto é um cotidiano diferente, pois fui a Bahia uma vez e fiquei uma semana como turista), compartilhávamos algo em comum que me fazia sentir representada por ela. Mas afinal o que seria? Apesar de vivermos a mais de 2.600 quilômetros de distância naquele momento quando vi as imagens senti-me de certa forma contemplada, era um Brasil incorporado em uma baiana.

Figura 15 – Baiana no Terra Madre



Fonte: Site oficial do Terra Madre

Utilizo-me do termo Estado Nação como trabalhado por Saskia Sassen (2003) como tendo um termo que está em transformação. Este conceito de Estado Nação está diretamente relacionado a maneira como os indivíduos atuam por meio da cidadania e da nacionalidade. Muito relacionada a questões legais de direitos e deveres de cidadão. Criando o que chama de fidelidade exclusiva, muito forte no século XX para convencer as pessoas a lutarem por “seus territórios”.

En términos más generales, la desestabilización de las jerarquías de poder y de fidelidad centradas en el Estadonación ha permitido la multiplicación de dinámicas y de actores no formalizados o sólo formalizados parcialmente. Efectivamente asistimos a una poderosa desterritorialización de las prácticas y de las identidades asociadas a la ciudadanía y a los discursos sobre la lealtad y la fidelidad. (SASSEN, 2003, p. 88)

Este evento já foi trazido em vários momentos da narrativa etnográfica local, regional e nacional. Isto se dá pela importância que este evento possui para o movimento que demonstra a expansão do movimento e seu impacto em várias localidades. É também um forte aproximados dos sujeitos dentro do Brasil. Como aconteceu em várias visitas que fizemos no projeto expedições. Escutei em vários momentos “acho que te conheço, você não estava no Terra Madre deste ano? Eu fui com a Fortaleza do Baru”; “Nossa a gente se conhece fora do Brasil para depois nos encontrarmos aqui. Tinha certeza que seu rosto era familiar foi em Torino em 2012 né. No Terra Madre.”

Apesar de me focar neste evento a internacionalização do Movimento Slow Food está presente em todas as estruturas anteriormente narradas, o local, o regional, o nacional. No Projeto Expedições um depoimento se tornou muito importante para exemplificar a ideia de fluxos e do que David Harvey (1996) chama de compressão espaço e tempo. Pois foi onde tive acesso a informação de trocas e fluxos de alimentos e matérias primas. E como esse acesso internacional gera informações de um país sobre si mesmo diante ao outro país. Para ficar mais claro o que quero ponderar podemos ver a fala a seguir do Sr. Gabiroba:

Aqui na região do cerrado houve uma migração egípcia e junto trouxeram uma cumbuca com sementes de trigo egípcio, com semente crioula. E eles começaram a plantar e aquilo pegou e espalhou. Chegou uma época 1920, 30 que chegava a exportar para os EUA. E nesse meio tempo foi um pesquisador francês que andou pelo interior do país foi para lá e em Cavalcante e falou estou com fome vocês tem alguma coisa para mim? A gente tem pão. Pão? Pão do que? De milho? Mandioca? Não é de trigo. Eles plantavam lá. Só que teve uma época que eles misturaram esse trigo crioulo com outro trigo e parece que deu uma praga e contaminou a plantação, da produção. Eles fizeram a festa da colheita um dia e o trigo estava estragado e todo mundo passou mal. Para evitar que continuasse isso, destruíram todas as plantações. E aí parou, acho que na década de 50, 60. E agora retomaram porque o pessoal do assentamento dois produtores descobriram essa história nos arquivos de alto paraíso e Cavalcante. E tem na biblioteca nacional no rio também tem arquivos. E o banco de sementes da EMBRAPA tem essa semente. O Slow Food no Egito está louco para vir. Porque eles falaram que lá eles não têm mais essa semente crioula. Eles estão com dificuldade de produzir e assim pegariam daqui para plantar lá. Ele colheu 100 Kg, mas não conseguiram armazenar e assim perderam. [...] Assentamento Silvio Rodrigues que está realizando isso. Não temos muito contato com os assentamentos esse só do ano passado para cá. O problema é a dificuldade de comunicação. O Colônia 1 é mais fácil porque a UNB já fez trabalho lá tem uma das mulheres que faz parte do convívio. Tem outro em planaltina que tem uma professora da UNB que é do convívio já desenvolve um trabalho lá. Lá é muito forte, desenvolvem trabalhos com frutos do cerrado.

## 4 POR UM COTIDIANO SLOW

Entre tantas questões, uma em especial me acompanhou em todos os caminhos que percorri: O que leva uma pessoa a engajar-se no Movimento Slow Food e fazer parte desta rede de interação construída através da comida? Foi na busca de responder esta questão que me debrucei neste capítulo. Para isto irei contextualizar meu ingresso e minha motivação de estudar e participar como atuante no Slow Food. Através do que liga minha trajetória a trajetória dos alguns participantes do movimento, podendo assim perceber como os participantes apesar dos conflitos e divergências tem um elo com o movimento que possibilita a criação de uma tribo como diria Michel Maffesoli (2006) e que a barreira espacial, geracional, de gênero, classe social entre outros elementos não justifica a falta de pertencimento nesta tribo. Em que o rodar e o viajar são muito presentes nestas trajetórias. Aqui também buscarei ampliar minha visão sobre o conceito de rede social. Em que os sujeitos e suas interações cotidianas são elementos importantes e fundamentais para os elos da rede.

Para isto me ative nos cinco principais temas que surgiam constantemente a partir de diálogos com os participantes, as descrições sobre suas trajetórias e como se ligaram a rede Slow Food. Ou melhor, os cinco principais “nós” que interligavam os indivíduos a rede Slow Food. O primeiro é a infância e a educação; o segundo é sobre a ecogastronomia; o terceiro sobre a visão de risco; o quarto sobre o prazer; e o quinto e o fundador do próprio nome do movimento sobre o tempo.

### 4.1 É DESDE PEQUENA(O) QUE SE CRIA UM SLOW?

Com apenas um ano e meio comecei a ir para a escola em uma cidade do interior de São Paulo, chamada Ribeirão Preto. Cidade que possui cerca de 80% de seu território considerado perímetro rural. Este dado está diretamente relacionado a um de seus principais meios econômicos, a produção monocultora de cana-de-açúcar<sup>77</sup>. Mesmo no

---

<sup>77</sup> Ressalto que o primeiro setor, isto é o setor público, tem perdido espaço no âmbito econômico da cidade e de movimentação de trabalho para o segundo e terceiro setor, respectivamente correspondentes ao setor privado e a sociedade civil ou a mescla público/privado. Este fato pode demonstrar como o fluxo no âmbito privado pode ser diretamente relacionada a esta produção agrária e agroindustrial.

território urbano, o setor industrial<sup>78</sup> (que é o que mais cresce economicamente na cidade) está diretamente influenciado por esta produção agroindustrial. Como pode ser visto por meio das destilarias e das usinas de açúcar<sup>79</sup>. E não é por menos que foi nesta região onde ocorreu uma das maiores greves de trabalhadores agroindustriais do país. Esta greve foi chamada de greve de Guariba,<sup>80</sup> e ocorreu em maio do ano de 1984<sup>81</sup>. Apesar desta grande porcentagem geográfica estar destinada ao rural, o índice demográfico demonstra que 90%<sup>82</sup> da população mora e/ou possui moradia no perímetro urbano.

Em decorrência destes dois índices, o geográfico e o demográfico, podemos averiguar que a estrutura social da cidade se mescla com o campo e o campo com a cidade. Isto demonstra que rural e urbano não são espaços com fronteiras tão claras e bem delimitadas quando aparentemente são. O que Néstor García Canclini (2013) denomina espaço híbrido. Ao caminhar pela cidade podem nos deparar com certos traços e costumes que tradicionalmente são determinados como rurais. E o contrário se faz verdadeiro, muitos dos costumes e hábitos urbanos frequentam o espaço rural, desmitificando a visão corriqueira entre estes “dois mundos” como independentes, separados e autônomos. Os “dois

---

<sup>78</sup> Entende-se industrial como o setor surgido na Inglaterra no final do século XVIII que tem finalidade de transformar a matéria prima. Pode ser dividida em três tipos: Indústria de base (que transforma matéria prima em matéria prima processada, servindo de base para produção de outros bens); Indústria de bens intermediários (produzem máquinas e equipamentos); Indústria de bens de consumo (transforma em produto final para consumidor). E só concretiza sua atividade através do fornecimento de matéria prima fornecida pela agroindústria.

<sup>79</sup> Esta mescla é uma consequência histórica da região. Em que, em um primeiro momento, fez parte da rota de produção do café e, em um segundo momento, da exploração do solo por meio da produção canavieira. E com o avanço da industrialização houve a manufatura destes produtos e não mais apenas o cultivo da matéria prima. E que hoje estamos no período técnico-científico-informacional, que na agricultura gerou um avanço na produção de sementes mais resistentes e em laboratório. Ver em Fernandes (2004) e Elias (2003)

<sup>80</sup> Para saber mais sobre a greve de Guariba ver: Mendes (1999).

<sup>81</sup> Foi produzido um vídeo após 17 anos da greve dirigido por Beto Novaes e Francisco Alves (2001) denominado Memória em Nossas Mãos. Este filme documental pretende demonstrar a precariedade do trabalho do trabalho nas fazendas de cana de açúcar em Ribeirão Preto, mesmo após a greve. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=\\_TngzZomeqw](https://www.youtube.com/watch?v=_TngzZomeqw) Acessado em 17/10/2015.

<sup>82</sup> Dados obtidos através do censo feito pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) no ano de 2014.

mundos” vivem e convivem desde que os mesmos começaram a serem segregados em sua aparência. Porém, apesar desta complementariedade, no meu trabalho de campo e lembrança da vivência pessoal em Ribeirão Preto, pude perceber que o conceito de hibridização, tal como propõe Canclini (2013), não era possível de ser aplicado neste trabalho. Digo isto pois a visão hibridizadora traz consigo um sentido de que um dia algo pôde ser visto separadamente e, após um contato, ocorreram trocas. O que pretendo apresentar aqui é uma ideia de simbiotização.

O termo simbiose foi um empréstimo da biologia que significa relação obrigatória, mutuamente favorável para todos os seres que estão participando desta relação. Como o rural e o urbano que nunca puderam existir independentemente um do outro. A fonte nutricional da população urbana tem origem no rural, mesmo que esta tenha que passar por vários processos industriais antes de chegar a mesa. E o rural se desenvolveu e ampliou-se por meio da relação estabelecida com o perímetro urbano<sup>83</sup>.

Tomo-me como exemplo. A escola em que frequentei se configurava como uma forma de contraposição à estrutura de exploração intensiva do solo e dos trabalhadores. Buscava-se uma forte interação e integração da criança com a natureza, que seja extensiva. Dentro deste contexto a alimentação era uma temática que já me trazia demasiado interesse, sendo também um tema central dentro da escola. Cuidávamos dos animais, retirávamos o que era considerado “inço” das hortas para cultivarmos as plantas. Colhíamos e comíamos muitas coisas produzidas por nós, os alunos. Sempre com a perspectiva da busca por uma alimentação saudável.

Trago isto pois, como já mostrava Durkheim (1971; 2001), o período da infância e seu processo educacional é importante para apreensão dos fenômenos sociais que possibilitam no processo de socialização dos indivíduos. Está aprendizagem é passada das gerações mais antigas para as gerações mais novas. E sua função não seria apenas a de transmissão de conhecimento, mas também de proporcionar disciplina, sentimento de pertencimento a um grupo e autonomia. Isto não está isolado no tempo, assim:

As práticas educativas não são fatos isolados uns dos outros, ao contrário, para uma mesma

---

<sup>83</sup> Prefiro aqui separar em perímetro urbano e perímetro rural como formas de separação destes dois meios, mesmo salientando de que esta diferença não é tão delimitada quanto parece. E o termo cidade e campo são utilizados para demarcar esta relação entre os dois perímetros ou melhor esta simbiose.

sociedade, elas estão ligadas num mesmo sistema em que todas as partes concorrem para um fim único: é o sistema de educação próprio desse país e desse tempo. Cada povo possui o seu, como possui o seu sistema moral, religioso e econômico. (DURKHEIM, 2001, p.79).

E foi nesse período, o da infância, que comecei a adquirir o hábito de observar as pessoas comendo. Quando meus pais me levavam aos restaurantes sempre me falavam a mesma coisa: – “Kamila nada de ficar olhando o prato dos outros e como eles comem, ainda mais ficar perguntando e fuxicando sobre seus costumes alimentares”. Nunca entendi a repreensão, pois via nos meus atos apenas um deslumbre sobre as diversas formas de comer e de se representar por meio do que se come, remetendo-me assim a visão de Jean Anthelme Brillat-Savarin ao falar, em seu primeiro tratado sobre alimentação em 1826, a célebre frase “você é o que você come”. Tenho a nítida impressão de que essas minhas observações e questionamentos infantis foram os primeiros sinais de que seria antropóloga e teria como tema de estudo a alimentação.

Antes de prosseguir gostaria de desculpar-me pela demonstração egocêntrica no qual posso parecer estar realizando neste subcapítulo. Em minha defesa posso dizer que o que estou tentando mostrar, em uma escala mínima, aproxima-se da proposta elaborada por Loïc Waquant (2010) ao estudar boxe: o pesquisador se aproxima de tal maneira do campo de estudos que acaba estabelecendo uma rede de relações a tal ponto que se perde, em vários momentos, a distinção entre pesquisador e pesquisado, eu e os outros, o pesquisador integrando o grupo por algum tempo. Isto é, ao ingressar em campo e narrar de forma sucinta um pequeno fragmento da minha trajetória de vida, que expos anteriormente, fez com que um elo fosse estabelecido com alguns dos participantes do movimento. Isto me possibilitou criar um dispositivo de diálogo que não estava sendo realizado com êxito até o momento que me abri, falando de alguns elementos pessoais, e que foram capazes ao final de criarem uma maior interação. Esta atitude de técnica de pesquisa foi previamente pensada em decorrência da leitura também de trabalhos provenientes do internacionalismo simbólico como os de Goffman (1967; 1974; 1981) e Becker (1993; 1998).

Esta aproximação através das trajetórias e narrativas de vida nestes primeiros contatos que tive com os participantes foi o que proporcionou aprender muito sobre as regiões em que vivi. Pela demonstração do Sr. Aroeira, por meio de dados estatísticos e compilações de análises sobre



usos excessivos de agrotóxicos<sup>84</sup> e de mapas sobre o uso de transgênicos e Organismos Geneticamente Modificados (OGMs) da região que nasci e vivi e também em comparação com dados de outros locais do Brasil e do mundo.

Por meio deste meu relato pode notar a importância da infância como desencadeador de um pensamento e de um discurso motivador de uma vida mais lenta e calma também entre os meus informantes. O Sr. Aroeira que veio de uma região metropolitana litorânea traz como seu contato com a natureza foi importante para sua formação e pensamento atualmente. O Sr. Pinhão que tem uma trajetória parecida com a minha vindo de campos devastados pela soja e a monocultura extrativista, mas no contexto pantaneiro. O Sr. Berbigão que cresceu indo visitar seus parentes que morava no campo próximo a serra me relata:

Na minha origem a maioria são agricultores e eu consegui me encontrar nesse movimento e também me encontrar como ser humano dentro do movimento e dentro da gastronomia. E ver que a gastronomia não é só cozinhar. É também o que envolve o que está relacionado com esse processo da alimentação. Foi isso que eu busquei aprender junto com o movimento Slow Food. E desde que entrei fui uma pessoa que corri atrás para ver as coisas acontecerem porque a gente acredita mesmo nesta filosofia.

Não apenas suas infâncias foram mencionadas. Trouxeram em suas narrativas a questão da paternidade e maternidade muito presentes nestas mudanças e na permanência desta visão Slow. E a mescla entre sua infância e a de seus filhos, como é demonstrado na fala do Sr. Gabiroba

Eu comecei justamente indo nesse encontro que vocês vão, vocês vão né? Na chapada em São Jorge. Porque assim na verdade eu tinha uns pré-requisitos, minha família, essa questão da comida sempre foi muito forte. Na minha infância e adolescência que eu ia para o interior de Goiás. La a casa era uma mesa sempre farta. Dizem que o

---

<sup>84</sup> Sobre o uso de agrotóxico irei trazer mais adiante, no capítulo sobre espaço, que nos discursos dos participantes e membros do movimento Slow Food não existe a possibilidade de excesso de agrotóxico, o uso dele por si só já é um excesso.

mineiro e o Goiano, só tem uma refeição por dia, mas comem o dia inteiro. Porque a mesa está sempre posta. Então a mesa era sempre farta. O café da manhã era um almoço, coisa impressionante a quantidade de coisa. São coisas que vão marcando. Minhas tias eram doceiras maravilhosas. Faziam doces e compotas maravilhosas. Minhas primas sabem cozinhar muito bem. A gente tem uma reunião de família, esse ano vai ser o 8º ano que a gente reúne a família inteira. São mais de 150 pessoas se fosse todo mundo chega perto dos 300, mas nem sempre vai todo mundo. Daí a gente vai fazer o encontro na casa de uma das tias nossas, quando fala que vai ter reunião lá fica todo mundo: posso ir, posso ir? Porque a comida dela é maravilhosa. Então Ok, isso ficou guardado. Daí 2 coisas que me marcaram assim, que me fizeram participar mais. Uma foi a escola que minhas crianças estudaram. Que é aqui em Brasília que tem a pedagogia Waldorf<sup>85</sup>. E eles tratam muito bem a questão do alimento então as crianças no jardim elas não tinham aula, não tinham alfabetização. Elas tinham brincadeiras, músicas, socialização e culinária. Elas faziam pães e biscoitos com a professora. Fora o lanche coletivo toda quinta feira as crianças tinham que levar algum lanche, tinha que ser feito, não podia comprar, e chegava na mesa e compartilhava. E agora a mais velha tem 17. E outra coisa foi o encontro. Porque o meu tio me chamou para ir no encontro, porque ele já ia. E eu aqui do lado não ia. Ela sai lá do norte goiano são 6 horas de carro. Mas porque eles iam de van e a maioria era idoso. Meu tio era mestre de folia do divino. E os foliões são pessoas de idade. Mas ele falou: eu to indo lá vamos lá e eu vou né. Ele sai de lá para ir e eu aqui do lado não vou. E aí vendo aquelas comunidades tradicionais participando também. Não por causa do encontro, mas depois quando você começa a participar, eles têm a questão do alimento muito forte. Você vai em um poso de folia. Onde os

---

<sup>85</sup> A pedagogia Waldorf foi proposta por Rudolf Steiner (1861 - 1925) e tem como objetivo buscar desenvolver as capacidades sensíveis e motoras dos alunos através das práticas e do fazer.

foliões chegam e rezam para aquela família, para aquela casa. Para os santos reis divino espírito santo, abençoar aquela família. E a família em troca dá a refeição. Pode ser o café o almoço ou a janta. E é uma mesa farta e uma comida deliciosa, saborosíssima.

No Brasil e no contexto em que realizei meu trabalho de campo, tanto em Florianópolis, região e no Brasil, pude perceber que a educação Waldorf está muito próxima das “crianças Slow”. Tanto no que diz respeito às escolas que frequentam os filhos quanto em muitas pedagogas, professores e pessoas que trabalham na área de ensino, e fazem parte do movimento, estão vinculadas às escolas Waldorf. Isto tem muita relação com a ligação que esta corrente educacional tem com a alimentação e o preparo dos alimentos. Aprende-se o prazer através do próprio experimentar. Segundo esta pedagogia só quando criamos e fazemos com nossas próprias mãos podemos ter o vínculo criador com o que brincamos, comemos e aprendemos (STEINER, 1996). O que a aproxima também de conceitos da antroposófia<sup>86</sup> presentes na escola que frequentei quando era pequena.

Como podemos ver a questão da educação escolar esta como um dos alicerces da rede Slow Food. Pois o Slow Food e a educação Waldorf se entrecruzam ao analisar as questões sensoriais como elementos importantes para a construção de um sujeito livre e com uma maior autonomia, em especial de escolha.

Ensinar às crianças a origem das matérias-primas, deixar que as toquem, manipulem e experimentem é a maneira mais eficaz de educa-las de modo que possam apreciar produções regionais e receitas tradicionais. Assim, compreendem a cultura alimentar em que estão inseridas e adequem instrumentos para escolher, discriminar, comprar e avaliar os alimentos.

Esse modelo educativo, baseado na relação direta com a matéria, não deve ser único, nem deve substituir as abordagens nutricionais e salutares, mas é a conexão que falta para treinar a percepção das crianças em relação a realidade que a circunda.

---

<sup>86</sup> Vinculada a questões de espiritualidade e entendimento através de si e da prática. Para entender melhor a antroposófia e a sobre Rudolf Steiner ver: Lanz (1997)

O método de alfabetização sensorial já foi codificado e é uma abordagem revolucionária, de uma eficácia que vai muito além das expectativas mais otimistas. (PETRINI, 2009, p. 150)

Outro elemento que aproxima a pedagogia Waldorf e o Slow Food é a questão do tempo. Para a alimentação dos alunos cada semana um aluno é responsável pela alimentação da turma em que estuda. Estas refeições não podem conter comidas industrializadas e de preferência que sejam feitas pelos próprios alunos acompanhados ou supervisionados pelos seus familiares. Logo levar o que se faz e se produz é criar uma interação social através da comida. Assim não se educa apenas a criança, mas também os familiares que muitas vezes já não desprendiam tempo para o preparo das comidas e de suas refeições. Muitos comentaram que foi por causa dos lanches das crianças que começaram a fazer mais comida em casa e a conhecer melhor o que se comia. Assim há a necessidade de “ganhar” o tempo com a produção de comida.

Jesús Contreras (2011) vê à infância e a educação, entre outras coisas, através do aumento da escolarização<sup>87</sup> no contexto espanhol, como uma forma de transformação social ocorrida na segunda metade do século XX, que incluem transformações alimentares. Pois assim o tempo da criança em seu contexto familiar diminui, convivendo e se alimentando em refeitórios escolares o que gera uma autonomia maior na escolha.

Os filhos são hoje, sem dúvida alguma, também, um importante mecanismo de mudança na alimentação, na medida em que são receptores de um complexo código de regulamentos alimentares que provém de diversos agentes – a escola e a televisão, por exemplo, e para citar apenas dois dos mais importantes. E, por intermédio das crianças, essas mudanças são introduzidas nas respectivas famílias. Além disso, aos filhos é permitido, normalmente, um maior grau de desvio no momento de aceitar hábitos alimentares novos ou raros. [...] Por outro lado, parece que, cada vez mais, o aprendizado do gosto não está, necessariamente, no meio familiar. (CONTRERAS, 2011, p. 397/8)

Esta visão de Contreras ao mesmo tempo que é legitimada pelo Movimento Slow Food como algo que acontece na educação atual

---

<sup>87</sup> Esses dados incluem tanto pelos índices de acesso, quanto de permanência e duração.

brasileira, os participantes apoiam-se mais na perspectiva trazida por Claude Fischler (1995). Pois tanto Fischler como a pedagogia Waldorf e os participantes do Slow Food pretendem trazer uma visão menos homogeneizadora sobre a globalização alimentar, vê a educação e o tempo infantil como formas de mudança alimentar em um contexto familiar. Em que mescla uma ideia de conservação e alteração alimentar por meio dos jovens.

Se observa con frecuencia, por ejemplo, que la socialización del niño tiene efectos de rebote en las prácticas alimentarias de su familia. En los grupos migrantes en las minorías culturales, los niños suelen actuar como agentes vectores del cambio alimentario, importando e imponiendo en la familia prácticas alimentarias pertenecientes a la cultura de acogida que ellos mismos han adquirido en contacto con sus iguales (Bavly, 1966; Calvo, 1982). De la misma manera, se puede observar hoy que la frecuentación de los restaurantes de fast food es en gran parte juvenil y que el éxito de una cadena de restaurantes como McDonald's en Estados Unidos está fundado deliberadamente en la atracción que ejerce en los niños, que arrastran allí a sus padres.

Estes dois autores, através da alimentação, mostram uma visão diferenciada da transmissão de conhecimento, através do gosto, do que proposto por Emile Durkheim, que trago no início deste capítulo. Pois tanto Contreras como Fischler veem que em muitos momentos a educação alimentar pode ser transmitida a partir da infância. Mas isto em decorrência do processo de mudança e modernização.

Este projeto de vida, isto é, a projeção futura, está associada às memórias vividas em fazendas e sítios, nas casas dos avós e histórias ouvidas na infância. Este projeto é muito vinculado a uma visão de mundo trazida pelo movimento chamado de educação pelo e do gosto. O tempo infantil e a infância tanto dos indivíduos do movimento em si, através de sua memória autobiográfica, como pela educação de seus filhos que se voltam tanto em casa como na escola para uma educação sensorial e a busca do prazer, deram um desencadeamento a relevância do gosto desde a infância remetendo ao projeto educação do gosto. Isto fez com que começasse a aparecer as primeiras redes de interação social estabelecidas pelo movimento Slow Food. A escola - e mais especificamente o ensino

- se constitui assim como uma primeira e uma das mais importantes redes de interação social.

Este projeto do Slow Food, a educação do gosto, é um trabalho que foi em parceria com escolas, preferencialmente escolas públicas. No ano de 2010 foi realizado na Escola Básica Municipal Dilma Lúcia dos Santos, em um seminário de Patrimônio Agroecológico em Debate. Foi promovido em parceria com os Pontos de Cultura Engenhos de Farinha/Cepagro. Devido a data também foi realizado o Terra Madre Day. Este projeto ainda está sendo realizado e tem o objetivo de promover a interação da criança com o alimento. Uma das atividades envolve o toque, em que os participantes do movimento deixavam alimentos em uma caixa com um pequeno furo para serem identificados pelas crianças. Para a identificação olfativa vendava-se os olhos e faziam cheirar os produtos. O estímulo visual era feito por meio da apresentação de alimento nativo pouco conhecido para que fossem apresentados. E com relação ao paladar, os participantes do Slow Food, pediam as crianças para sentirem os sabores como expresso pela Senhora Palmito-Juçara:

A gente ensinou os pontos sensoriais do paladar na língua e pingávamos gotas de determinados alimentos em seus principais pontos. No azedo pingamos limão, sal no salgado, mel no doce e café no amargo. E por causa de tanta comida industrializada que comem fiquei horrorizada na quantidade de crianças que não se sensibilizavam mais com o azedo do limão.

Figura 16 – Oficina do gosto



Fonte: foto tirado por Carú Dionísio publicada em 10 de dezembro de 2013. Disponível em: <http://pontos.cultura.sc/author/engenhosdefarinha/>

No mesmo ano que foi realizada a primeira oficina, 2010, o movimento apoiou um manifesto em prol de uma educação. Este apresentado no VII Congresso Nacional, realizado em Adano Termem região de Vêneto na Itália. Neste manifesto encontram-se catorze pontos vistos como chave para a educação do gosto. O manifesto foi escrito por participantes do movimento que são apontadas palavras fundamentais para a prática educacional Slow: prazer, lentidão, experiência, diversidade, motivações, complexidade, tempo, participação, cooperação, dimensão cognitiva, experiencial, afetiva e emocional, contexto, comunidade, curiosidade e mudanças. Como pode ser visto a seguir:

#### A Educação no Slow Food

- é um **prazer**, um momento lúdico e de convívio, de sentir-se à vontade e leve.
- ensina o valor da **lentidão**, o respeito dos próprios ritmos e os dos outros
- é aprender fazendo, pois a **experiência** direta alimenta e fortalece a aprendizagem
- valoriza a **diversidade** das culturas, dos saberes, das capacidades e dos pontos de vista
- reconhece as necessidades e estimula os interesses e as **motivações** de cada um
- enfrenta os temas em sua **complexidade**, considerando as relações entre disciplinas e áreas diversas
- é dar-se **tempo** para compreender, interiorizar e elaborar uma visão própria
- estimula a **participação**, facilitando o diálogo, a livre expressão, a **cooperação**, a escuta e a aceitação mútua
- é um caminho íntimo, que envolve a **dimensão cognitiva, experiencial, afetiva e emocional**
- alimenta-se do **contexto** no qual se encontra, valorizando memória, saberes e culturas locais
- facilita a ligação de redes locais fortalecendo o sentimento de **comunidade**
- desenvolve a consciência de si mesmo, do próprio papel e das próprias ações
- desperta a **curiosidade**, favorece a intuição e o senso crítico

- promove **mudanças**, gerando pensamentos e comportamentos novos e mais responsáveis<sup>88</sup>

Segundo Luca Simonetti (2012) esta visão de mudança alimentar e a busca do prazer para a valorização de uma “nova sociedade” através da educação é ambiciosa e gera ambiguidades. Como podemos ver quando declara:

In all cases, SF promotes a capillary education, starting from the “first years in the life, the ones in which tastes and distastes are formed”; and in fact. SF’s ‘educational’ initiatives are multiplying. The aim of such education is ambitious: making “less easy to down in the chaos of fast life”, calling to teach “the masters of material culture”, thus turning upside down “an ideology which has always put the body and its needs into a second place after abstract knowledge”. On the other hand, “the increase and diffusion of ignorance and food matters is a social plague which leaves plenty of room to the most dangerous rascals”, and “the transmission of this knowledge... is one of the necessary requirements for rebuilding a civility... If the idea that food education is a necessary as learning to read and to write takes no root, then it shall become impossible to plan the development of clean resources, to defend biodiversity and gastronomic resources. The goal to be pursued in education should be that of “staying well” with themselves and with the others, of reaching a somatic and ‘libidic’ equilibrium”. In short, a sort of home-made version of the Greek and Renaissance ideal of equilibrium between spiritual and physical faculties, not devoid of a badly concealed distrust for written culture (admittedly, striking in a movement so prolific in books, magazines, journal articles etc.) (SIMONETTI, 2012, p. 9)

Estes comentários e muitos outros que estão ligados a suas infâncias e de seus filhos fazem parte das suas memórias e trajetórias de vida até o tempo presente. E estes modos e estilos de vida que os

---

<sup>88</sup> Disponível em <http://slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/711-manifesto-slow-food-pela-educacao>



participantes do Movimento Slow Food organizam como formas discursivas criam projetos de vida para si e para seus filhos<sup>89</sup>. E como estes discursos estão associados a uma memória oriunda de um passado infantil baseadas na sua visão de presente e que acarretam em perspectivas de um futuro.

#### 4.2 O QUE TEM HAVER ECOLOGIA COM GASTRONOMIA?

Quando fui abordar a questão educacional juntamente aos participantes do movimento rapidamente me falaram: “é a partir dela [educação] que podemos estabelecer uma mudança no cotidiano, na alimentação e assim realizar uma mudança estrutural, a partir do alimento.”. Esta colocação que estava presente em vários depoimentos de participantes do grupo vincula-se ao que Carlo Petrini propõe com a nova gastronomia, ou a chamada ecogastronomia:

Este é o desafio da nova gastronomia: sistemas educativos permanentes para todas as idades e para todos; para as crianças, que têm o direito de aprender como os sentidos devem ser usados, como a comida é produzida, de onde provém; para os pais e professores que não têm mais condições de *educar para o alimento para o alimento*; para os “consumidores” – e estamos prontos para discutir esse termo -, que podem escolher o melhor; para os produtores e os operadores do mundo do alimento, que querem potencializar seu profissionalismo; e para os idosos, desconfortáveis num mundo em rápida mudança. (PETRINI; 2009, p. 146-7)

O termo ecogastronomia foi implantado para definir uma gastronomia baseada não apenas num consumo sem vínculo com o seu preparo. Mas traz consigo a importância do conhecimento e contado com o meio socio-ecológico em que o alimento que será transformado em diversos pratos e saboreado está inserido, para assim ter o conhecimento

---

<sup>89</sup> Entende-se por estilo de vida e projeto como, respectivamente, “estilo de vida urbano e a modernidade são faces do mesmo fenômeno de complexificação e diferenciação da vida social, cujas principais características são a não-linearidade e a grande autonomia de mundos e domínios específicos.” (VELHO, 1995, p. 232) e “projeto no nível individual lida com a performance, as explorações, as explorações o desempenho e as ações, ancoradas a avaliações e definições da sociedade.” (VELHO, 2003, p. 28)

de como e onde são produzidos e por quem. Saber disto é aproximar-se do produto e criar relações sociais através do que, por fim, ira “tornar-se você”. Isto pode ser visto na explicação de Sr. Araçá:

Mostrar que este alimento depois ele não é lixo ele é uma matéria prima de excelente qualidade. O que faz ele perder o valor é a forma com que a gente se dá com ele. Às vezes de colocar num saco e misturar tudo. A gente cria essa aparência “feia” para esse material. Mas a gente sempre fala uma casca de laranja assim que tu descasca ela é cheirosa e ela é linda. Então se tu já dá um encaminhamento para isso tu estas trabalhando com uma matéria prima de excelente qualidade. E outra questão da revolução está no prato é que quando a gente opta por um alimento ecológico a gente está compartilhando toda uma energia que vem desde o produtor. A gente está incentivando que ele continue tendo essa relação com a terra. E quando a gente opta por um alimento e nem tem relação, o alimenta da agricultura convencional, um alimento todo processado, em fim todo artificial tu tá alimentando tanto essa cadeia de produtos como a energia que tu estás consumindo. O que a gente vê é que se a gente trabalha com um alimento que tem uma energia muito maior a tua saúde vai ser muito maior, tu estás estimulando toda uma saúde dessas pessoas e até contribuindo para que outras pessoas entrem nesse movimento. Que é um movimento mais local, trabalha com relações, trabalha com pessoas, o prazo de validade é menor, vendo assim que a vida está no alimento.

No ano de 2014, em decorrência dessa forte demanda com relação à alimentação, no Brasil aconteceu uma grande campanha para entrar em votação um projeto propondo uma inclusão na Lei Rouanet (Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991) que considerasse a gastronomia como cultura. Este projeto é o Projeto de Lei 6562/13<sup>90</sup>. Um dos principais aliados deste projeto é o cozinheiro Alex Atala por meio do instituto que

---

<sup>90</sup> O Projeto de Lei encontra-se em anexo 1.

fundou chamado ATÁ<sup>91</sup> e um dos nomes nacionais que participam e apoiam o movimento Slow Food. Este movimento estava muito presente nas redes sociais com a marca #EuComoCultura e #GastronomiaEhCultura acompanhavam muitas fotos em que as pessoas seguram um prato com a frase “eu como cultura”. Estas fotos eram acompanhadas pela comida brasileira preferida da pessoa que estava apresentando o prato:

Figura 17 – Eu como cultura, Alex Atala



Fonte: Correio do Povo 10/12/2014

A comida hegemônica atual é vista pelo movimento como a base da destruição do meio ambiente, em especial a produção baseada em monocultura, e as que envolvem tecnologias como OGMs e Transgênicos. O que remete ao que me foi levantado pela Senhora Açaí, quando me apresentei como antropóloga na viagem que fizemos para Alto Paraíso, sobre a oposição entre gastronomia e cultura alimentar.

---

<sup>91</sup> O instituto ATÁ é um instituto fundado em 2013, tendo como principal fundador o Alex Atala. Tem como um dos principais objetivos valorizar a cultura alimentar amazônica.

Nós estamos fazendo uma campanha para alterar lei Rouanet. Porque daí nós podemos marcar bem uma diferença difícil de ser entendida que é a gastronomia. Tudo o que comemos pode ser associado à gastronomia. O hambúrguer do McDonalds é gastronomia. Agora ser cultura alimentar aaa isso não hem. Por isso acho legal reforçarmos, pois, a cultura alimentar tem uma prática local, uma tradição que a envolve, um povo que a produz, é local é pessoalizado. É uma comida que identifica uma comunidade, um povo, uma cultura.

Através da fala da Sra. Açaí, podemos perceber que a gastronomia e a cultura alimentar são elementos que se unem por meio de uma concepção de comida como nutricional, mas que divergem quando se chega na relação entre produção e consumo, como Daniel Miller (2007) escreve sobre os bens materiais. Assim o autor aponta que a maioria dos movimentos ambientalistas e outros baseados numa perspectiva de anticonsumo, incluindo o SF, tem a tendência a trazer apenas o lado negativo do consumo, enquanto meio de alienar e de controlar, gerando fetichismo. Criando-se assim uma oposição: consumo material e consumo simbólico, negando uma coexistência entre eles e ainda mais, criando um juízo moral que culpabiliza o consumidor. A produção é posta em segundo plano nas análises. Apesar de concordar com o autor, verifiquei que o Movimento Slow Food traz o produtor à tona.

com respeito à crítica ambientalista contemporânea, a mesma perspectiva moral se tornou arraigada num viés semântico onde o consumo é novamente sinônimo de destruição. Por exemplo, a crítica ambientalista poderia ter sido em grande parte dirigida à destruição dos recursos do mundo associados com a produção, tal como o impacto da indústria pesada ou da agroindústria ao invés do consumo. Mas não é isso o que acontece. A destruição é primeiramente identificada com a postura própria do consumo, com o consumidor visto como gastando recursos escassos ou insubstituíveis, e a produção nessa instância é vista como auxiliar secundário ao consumo. (MILLER, 2007, p. 35)

Outro fato que me foi apresentado ao questioná-los sobre a ecogastronomia está relacionado ao consumo de carne. O movimento não estabelecer uma relação direta com movimentos vegetarianos e veganos, como se pode ver pelo prato preferido do Alex Atala apresentado na imagem acima, contudo possuem vínculos e preceitos que se intersectam com a luta destes movimentos vegetarianos e veganos. Pois a relação homem animal apenas baseada no utilitarismo como era visto por Marvin Harris (1978) não se sustenta mais. Cria-se um elo entre homem e animal em especial a partir de uma ligação social e vínculo de aproximação. Isto é demonstrado por Marshall Salinhs (2003) ao apresentar uma repulsa a comer certos alimentos que nos assemelham, como ocorre com os órgãos, sendo a carne mais consumida em sua forma assada ou cozida de forma que descaracterize essa imagem próxima a um *Eu*. Assim, o sofrimento e a tortura dos animais tomam um destaque importante, sendo um dos principais pontos que é abordado por Atala e o Movimento Slow Food. Em uma entrevista em abril de 2013, ano de abertura do instituto, para Débora Spitzcovsky jornalista do Planeta Sustentável, Atala, traz a questão da carne entre outros tópicos igualmente importante para o SF:

- **Retratos do Gosto**, que busca aproximar chefs e produtores em prol do uso de ingredientes mais sustentáveis com alto potencial gastronômico;
- **Servir Insetos**, que incentiva o uso de insetos como a formiga saúva amazônica nas receitas culinárias;
- **Pimenta Baniwa Jiquitaia**, que procura introduzir no mercado a pimenta produzida pelas mulheres da tribo indígena Baniwa e
- **Carne Sustentável**, que defende o uso da carne produzida de forma sustentável. (SPITZCOVSKY, 2013)

Para o movimento o ato de comer carne/comer animais não apresenta apenas problemas que circundam de relação econômica. O problema que mais comentam está direcionado as questões de tratamento e condições de vida que os animais permaneceram até a sua morte e a forma com que se estabelecem mecanismos industriais com relação aos outros seres. Como muitos aviários que são montados por industriais que produzem animais bombeando luz a cada período e injetando hormônios para que cresçam rapidamente. Bois produzidos em espaços pequenos sem terem contato com a luz do sol. Vacas que tem suas mamas flageladas por maquinários que retiram leite. Utilizo o termo produzir, pois vários

participantes do movimento usam este termo para identificar a pecuária e criação de animais para consumo alimentar com uma forma intensiva e de apelo industrial, traendo-os como produtos e não mais criação, trazendo uma desvinculação e interação entre animais, e sim como bens a serem preparados para consumo. Sobre isto a Sra. Pequii comenta:

Se você vê o abate você quer morrer. Ele é um produto, tanto é que eu vi separando os pintinhos. Tem uma esteira jogando os pintinhos amontoados e selecionando os pintinhos. Os que não vão ser usados, que é fêmea, vão amontoando em um latão. Eu vejo um animal como um animal, que tem dor. Mas eu abato. Abato para comer. Mas isso exige respeito que eu aprendi com minha mãe. Minha mãe dizia – hó! Não fica com pena de mais não, se não, não morre. – Porque quanto mais pena você tem, dó, parece que demora mais para morrer. Minha mãe dizia para não ter dó não. Que aí é que ele sofrendo. Aí a gente não deve ter muita dó. Igual quando eu fui lá para o Rio eles me levaram lá nos bananais do projac para eu dar uma palestra sobre cozinha. Eu um ator da novela, que eu fui consultora da novela Araguaia, aí ele perguntou assim para o índio – Qual é sua relação com os animais? – Ele falou com todas as letras – Eu mato e como. Mas índio não comer capivara. – E aí perguntou – não come capivara porquê? – Índio não come capivara, porque capivara olha para a lua. – Sabe aquela coisa que eu falei da contemplação de olhar para o céu, para a lua, que é coisa de índio. É isso. E a capivara tem o hábito da lua cheia, ela é arraiada pela lua. E é a mesma coisa que o índio faz.

A ecogastronomia tornou-se uma forte bandeira do Movimento SF chegando a criar um Slogan de luta chamado “A Revolução está no Prato”. O objetivo é mostrar que a luta para uma mudança na econômica, política, social, isto é, uma mudança estrutural está na cadeia produtiva e no consumo de alimentos. O Slow Food foi uma das redes precursoras, na contemporaneidade, a trazer e dar destaque a importância política que o alimento e seus processos possuem. Sendo assim o garfo e a faca como as principais “armas” para começar a revolução. Ou melhor, a partir do alimento teremos a faca e o queijo na mão para realizar a revolução.

Quando perguntei para o Sr. Berbigão sobre o Slogan revolução está no prato à resposta que recebi foi associando ao projeto Disco Xepa:

Porque quando a gente come a gente não imagina da onde veio o nosso alimento ser humano acabou se distanciando do processo natural de contato com a cadeia produtiva do alimento e o desperdício de alimento é um caso muito sério que atinge as diferentes camadas da sociedade. Quando a gente se alimenta acabamos deixando um pouquinho de resíduos no prato e para onde *vai* esses resíduos, o que acontecem com esses resíduos que são desperdiçados? Esses resíduos na maior parte das vezes acabam indo para um aterro sanitário. E no caso do projeto revolução dos baldinhos eles aproveitam todos esses resíduos. Fazem o aproveitamento integral desses alimentos. Então eu acho que essa Revolução mesmo que tá no prato, ela começa no prato, mas tem todo um processo que envolve. Desde o começo até o final da cadeia produtiva, quando é produzido até o descarte desses resíduos. Que a gente se dá conta através da nossa alimentação no dia-a-dia.

Para estabelecer uma prática com relação à Revolução está no Prato foi criado na Inglaterra o Food Revolucion Day, que marca a importância do tempo para essa revolução. O movimento de mudança deve acontecer o mais rápido possível, contudo é necessário que não se esqueçamos de que a lentidão é a base para esta mudança, assim prioriza-se a revolução cotidiana. Diante disso, criou-se um dia para que fosse aberto debates, discussões e é claro “comensalidade Slow”. Um dos principais nomes envolvido neste movimento é o cozinheiro Jamie Oliver, que também é participante do movimento Slow Food. E seu principal foco se volta para a prática da educação alimentar escolar.

O motim que possibilitou a criação tal movimento está estruturado no crescimento da obesidade na população mundial e em especial na infância que é vista como uma das *psicopatologias da alimentação cotidiana*, juntamente como vigorexia, anorexia, bulimia, como traz Claude Fischler (2006). O autor sempre leva em conta as questões sociohistóricas do imaginário corporal ressaltando que a visão de um corpo saudável em várias épocas e locais difere, mas que hoje com as questões industriais e tecnologias os riscos estão se apresentando com

mais elevado grau e a consequência é o sobrepeso. E faz um comparativo entre Estado Unidos e França:

É muito fácil compreender a conexão entre o controle interno ou externo e a obesidade.

Nos Estados Unidos, por exemplo, como consequência da ideia de que existe uma responsabilidade individual pelo ato de comer, eles também são responsáveis por comer aquilo que não poderiam ou não deveriam comer, o que pode causar doenças, o que pode engordar, o que pode torná-los obesos. Eles, como únicos responsáveis pelo que escolhem comer, deveriam comer corretamente, alimentos saudáveis, que não engordassem. Deveriam fazer as escolhas certas. Deveriam controlar o que comem.

Mas, como é óbvio ao se olhar o percentual de indivíduos obesos ou gordos nos Estados Unidos, eles não conseguem ter competência para decidir o que deveriam comer. Os Estados Unidos têm a taxa mais elevada de obesidade no mundo. Os americanos não têm controle sobre o que deveriam comer. Eles engordam, têm diabetes, problemas cardiovasculares, etc.

Na França não se vê pessoas comendo na rua, não se vê motoristas de táxi dirigindo e comendo, não se vê pessoas no metrô comendo. Se por acaso alguém faz isso, é quase chocante. Existe uma rejeição enorme. Imediatamente pensam que não é um francês, que é um turista ou alguém de fora. O francês iria se sentir constrangido pelo olhar dos outros, seria uma situação muito desagradável. A regra não é dita, pois não precisa ser dita. Simplesmente, na França, não faz sentido alguém comer na rua ou no metrô, comer e fazer alguma coisa diferente ao mesmo tempo. Faz parte da nossa cultura, não é algo que precisa ser dito aos franceses. Seria muito estranho, para nós, comer dessa forma. (GOLDENBERG entrevista Fischler, 2011, p. 246-7)

Embora os tempos recentes tenham desmentido em parte Fischler e se veja sim franceses comendo na rua, seu número ainda é bem menor do que o dos norte-americanos. Esta discussão sobre obesidade é muito



frequente nos encontros nacionais e internacionais do movimento Slow Food. Podemos ver através do discurso feito por Jamie Oliver, no TED X<sup>92</sup> "My wish is to create a strong sustainable movement to educate every child about food, inspire families to cook again and empower people everywhere to fight obesity." Um filme documental que retrata de forma explícita as consequências e problemas causados por este transtorno no Brasil é *Muito além do peso* Dirigido por Estela Renner (2012).

Diante disto o Slow Food compartilhando da perspectiva do escritor e jornalista Michael Pollain no livro *Cozinhar – Uma história natural da transformação* publicado em 2013 vê o preparo da comida além das tabelas nutricionais, mostrando a importância política de se fazer e preparar o que se come, pois isto gera independência e autonomia. Propõe assim que a comida é um ato revolucionário. Pois ao fazer (como vimos no tópico anterior) começamos a ter mais proximidade com o alimento e assim conhecemos mais o que usamos para comer. Pollain critica a monocultura extensiva e intensiva e a pecuária baseada em maus tratos animais. Assim o Slow Food começou a embasar-se no seguinte Slogan:

Figura 18 – Cartaz cozinhar é um ato revolucionário



Fonte: Por outras práticas e espacialidades. Série de 13 cartazes em serigrafia, impressos originalmente em 70x100 cm e afixados em espaços públicos.

<sup>92</sup> Ver palestra completa em <https://www.youtube.com/watch?v=wOPI8P2S-Lw> Acessado em 20/10/2015.

Apesar de quererem diminuir a cadeia produtiva, os participantes do Slow Food não necessariamente se neguem a criação de tecnologias e questões industriais. O que discutem, em suma, é a relação de afastamento e do conhecimento do produto e o protagonismo de quem produz o alimento. Como pudemos ver quando narrei sobre nossa visita à indústria de frutas desidratadas, em que há uma constante tentativa de não haver desperdício e sempre pensam na melhor maneira de aproveitar as frutas e o contato com os produtores é direto, inclusive viajam para conhecer estes fornecedores. Neste momento do trabalho de campo que realizei percebi a relevância da tecnologia para que haja melhores mecanismos para desenvolver produtos com uma pauta ecológica. Inclusive as máquinas que criaram foram desenvolvidas em parceria dos donos com engenheiros. A meta proposta é chegar a 100% da utilização das frutas. Um exemplo de que esta busca não é utópica é a maçã que sobra apenas o pequeno talo que a ligava ao tronco da árvore, como trás o Sr. Arapuã:

A busca é sempre ter o mínimo desperdício na produção até o líquido da fruta é utilizado e as máquinas de descascar que são programadas para o menos desperdício, e os trabalhadores que cortam a manga (uma das únicas que precisa ser manual, possuem técnicas de corte que otimizam o corte. O que não tem como usar, caroço e partes mais estragadas, vão para o minhocario. Maçã hoje só o talo vai para o minhocario e hoje é usado na farinha do biscoito. O abacaxi é fatiado na máquina vai para a bacia para depois ser colocado nas secadoras. E o caldo sai todinho isso é uma delícia. E aí sai cerca de 30 a 40 litros de líquido por dia. A gente não tinha onde colocar e as aparas das cascas que descascamos na máquina e aparamos manualmente. E estamos negociando com uma loja de polpa de fruta para podermos levar. A coroa já fica ali vai para o balde e vai para o carrinho que vai para a compostagem.

#### 4.3 O RISCO ESTÁ EM TUDO?

A ecogastronomia está ligada pela presença, no que Beck (2010) chama de segunda modernidade, do medo e do risco. O próprio conceito de ecogastronomia surge como consequência de uma ansiedade alimentar causada pelo risco. Este risco, para os participantes do Movimento Slow

Food, está associado as questões sociais, ambientais e de saúde. Quando a segunda modernidade surge também se estipula uma separação entre tempo-espaço (Giddens, 1991). Esta separação gera um circuito alimentar mais amplo e complexo, cheio de intermediários, e isto é um dos geradores da ansiedade alimentar. A chegada da comida industrializada e as altas especializações e divisões dentro do processo de produção alimentar acaba nos afastando da matéria prima e de sua real produção, fazendo surgir uma desconfiança com relação à alimentação, apesar de, aparentemente, cada vez mais haver uma vigilância alimentar mais rigorosa (POULAIN, 2013). Isto fica claro na fala da Sra. Pequi e sua indignação com as relações sanitaristas

Eu quero morrer com essa coisa de carimbo. Que tem tanta coisa errada por aí. Higiene tem que ter, eu fui criada comendo porco da fazenda, e ninguém morreu por causa disso, eu não tenho colesterol alto, não tenho diabete, não tenho nada. Isso se chama deshigiene.

Um exemplo extremo deste risco foi o rumor da vaca louca: com o advento na Inglaterra de uma doença causada pela ingestão da carne bovina de animais alimentados com uma ração que incluía carne animal, as pessoas, por não conhecerem a origem do animal e sua criação, passaram a considerar todas as carnes iguais e provocaram uma queda drástica no consumo da carne em toda a Europa. Esta tensão relacionada a comida e saúde está associada aos saberes peritos, isto é, peritos e especialistas que possuem conhecimento específico sobre algo ou alguma coisa, como é trazido por Giddens (1991). Assim quando nutricionistas ou médicos anunciam que ovo faz mal, há uma queda no consumo e quando volta a fazer bem este volta a ser consumido.

Aqui no Brasil está havendo uma discussão sobre a certificação dos orgânicos, que apenas ao receberem o carimbo podem ser chamados de orgânicos. Para conseguirem o selo o produto deve estar rotulado, embalado, higienizado, e claro, ter passado pela vistoria dos saberes peritos, vigilância sanitária e pesquisadores das Ciências da Terra. Outro caso muito forte que me foi levantado pelos participantes do SF Brasil e que faz com que se criasse um Grupo de Trabalho para discutirem sobre o Queijo de Leite Cru. Este produto está sofrendo empecilhos para ser vendido em decorrência desse saber perito, por não passar por etapas que a ciência e a saúde desses peritos declaram como sendo fundamentais. Sem contar as questões de embalagem com as tabelas nutricionais e

informações no rotulo. Um destes empecilhos é a obrigatoriedade do uso do material de metal para a fabricação do queijo, que, como se sabe, tradicionalmente usa materiais de madeira, uso de luvas que afetam no sabor e na textura do queijo. Uma saída para o movimento é a tentativa de patrimonialização do produto.

Como é colocado por Carmen Rial (2005) quando compara o acarajé e o hambúrguer

Não há segredo no hambúrguer, ele é conhecido mesmo para quem nunca o comeu. A música que discrimina os ingredientes presentes no hambúrguer é hoje mais notória nos Estados Unidos do que o hino americano, como vimos no documentário denúncia *Super Size-me*, que alerta contra os perigos de se comer exclusivamente em fast-foods. Os que passam indômitos pelos jingles publicitários não escapam dos folhetos distribuídos nos fast-foods que fazem uma radiografia nutricional – a quantidade de calorias, de lipídios, de proteínas – e ainda que não possam ser totalmente confiáveis, (Rial 1992), estão lá para aumentarem a confiança (Giddens, 1991) dos consumidores. O acarajé, sim, é secreto. Como nos mostrou Vivaldo da Costa Lima, ele se faz misterioso e quando surgem tentativas de escrutiná-lo, causam uma onda de justa revolta, como se os detalhes de sua receita devessem permanecer apenas entre as iniciadas. (RIAL, 2005, p. 14-5)

As questões sanitárias, do modo que são aplicadas na atualidade, como o exemplo dos dois casos brasileiros, gera cada vez mais um afastamento da comida em relação as questões de “tradição” tão aclamadas pelo SF. Uma das coisas que ouvi do Sr. Araçá e que gerou polemica já que entre outras pessoas acompanhavam-me uma tecnóloga de alimentos e uma nutricionista, foi sobre o uso da luva e os excessos impostos pela vigilância.

Eu não gosto de quem usa luva. Faz tudo de luva e está tudo certo. Vai até no banheiro com a luva. Fui numa lanchonete dessas aí e vi o cara montando as coisas sem luva e daí vi as pessoas, ai meu deus está

sem luva. Tem uma pia ali do lado e ele está o tempo inteiro lavando a mão. E não precisa, a sensação do cara é que se está de luva ele está protegendo a mão dele só.

Vejam os de mais de perto, no cotidiano à Ilha de Santa Catarina, nos Engenhos de Farinha, como se dão os conflitos entre produtores e a legislação, como se apresenta a ansiedade alimentar. Foi nos anos de 1950 que as questões sanitárias começaram a serem mais rígidas, fazendo com que muitos engenhos fossem fechados por não possuírem condições de fazerem as mudanças exigidas ou por não concordarem com tais alterações. “Afiml sempre foi assim e nunca fez mal a ninguém”. Sobre isto busco na fala de Marcos José de Abreu (Marquito) e Gabriela Pieroni no Filme que fui em sua estreia produzido pelo “Convívio” Engenhos de Farinha "Engenhos da Cultura: teias agroecológicas”

Esses engenhos, historicamente, sofreram muito com a questão da inspeção sanitária. Na década de 50 fecharam muitos engenhos e colocaram um medo na população.

Essa extinção dos engenhos de farinha aqui de SC, está longe de ser natural. De ser um círculo econômico que se encerrou, que vem se encerrando. Por ter sido superado por outras economias. Ele teve uma ligação muito forte com o período de higienismo do início do século, onde aqui em SC chegou um pouco tardiamente, já na década de 50, 70. Onde várias leis da vigilância sanitária, das restrições que foram surgindo, leis ambientais também, foram cerceando esse modo de produção, esse modo de vida, as famílias foram desmanchando os engenhos. Isso ficou marcado de forma bem traumática.

A vigilância não afeta apenas às práticas e formas de fazer e saber diretas com a produção do alimento, como podemos ver na fala anterior, fazendo com que muitos engenhos fechassem. Também está relacionada com a estrutura física que entra em conflito direto com a relação de circuito alimentar mais curto e meios “ecológicos”. Como podemos ver na fala que se segue dita pelo Sr. Arapuã que mesmo que queiram realizar ações para que possam aproveitar 100% da produção a fábrica de desidratados não podem.

Aquilo era uma pocilga que a gente queria fazer um trabalho para os porcos comerem as frutas, os restos e tem um biodigestor um baixo gerar o gás para a gente abastecer nossas maquinas. Mas a vigilância sanitária disse que estava muito próximo. A pocilga da fábrica. E aí não podemos concluir o projeto.

Segundo uma das participantes do movimento em Brasília está vigilância é feita para todos os produtores sem nenhuma distinção o que causa problemas já que há uma vasta diferença entre produções. Tanto com relações econômicas quanto com relações de práticas de fabricação. Esta fala da Sra. Buriti é sobre um produtor de queijo e seus problemas com a legislação

O produtor reclama da legislação. Porque para você ver. O queijo cru já passa por isso. E aqui é ele trabalha na queijaria dele, é ele e os 2 filhos, homens. A vigilância sanitária obrigou ele a construir um banheiro feminino. Teve que pegar financiamento no banco para construir um banheiro para mulher. E ele tem que ter um escritório. Ele mora assim a queijaria é aqui e a casa dele é aqui. E ele tem que ter o escritório aqui. O problema é que isso é feito para o grande, para a indústria. Mas é quadradinho todo acabam tendo que se adaptar. Que é feito por quem está atrás do balcão e não conhece a realidade do campo. Tenho certeza que esse filho da mãe que está sentado no quadradinho lá ele compra queijo minas curado e nem sabe da onde veio. Igual dono de granja que não come galinha. Todo produtor de granja que ousa falar não come frango nunca.

Ao falar do frango e de quem produz para as empresas me remeteu ao trabalho de Renata Menache (2004) em um trabalho sobre alimentos transgênicos e seus riscos em que as pessoas apesar de não terem conhecimento especializado sobre o tema os categorizam como veneno e sujo, ou melhor, o que para Mary Douglas (1976) é chamado de “perigoso”. Mas que na prática apesar de haver uma ansiedade frente a comida moderna (mostrando que poderia haver uma rejeição aos OGMs), estas são cotidianamente consumidas. Contudo entre os membros do Slow Food este “perigoso” não é apenas tratado num quesito de saúde pessoal

ele também está envolvido em uma relação com a economia e as questões ecológicas e entre eles há uma campanha forte inclusive contra a maior distribuidora de sementes geneticamente modificadas, chamada Monsanto<sup>93</sup>.

Este trabalho está em convergência com um filme que me foi sugerido para assistir por um participante do movimento que é o *Veneno Está na Mesa*. Recentemente saiu o segundo. Este filme mostra sobre as questões de uso de OGMs e de produtos químicos em alimentos para “melhoramento” genético ou para o controle de pragas e como isto afeta os consumidores e o meio ambiente. O contexto no qual me apresentaram era justamente quando criticavam a legislação. Em que diziam que a vigilância controla alguns e não vigia outros. Porque a vigilância sanitária não fecha essas fazendas que causam doenças e mortes para em produz, convive e consome esses produtos?

Estes conflitos relacionados a questões sanitárias foram discutidas em muitos momentos em minha pesquisa. Inclusive em simples práticas cotidianas que me eram alertadas a não mostrar ou não tirar fotos, pois isto era ‘incriminador’. Em decorrência deste desconforto com relações sanitárias o movimento SF em Santa Catarina, e que foi apoiado e divulgado pelo movimento no Brasil todo, no ano de 2015 elaborou uma Moção em defesa da cultura alimentar de Santa Catarina, contra os excessos da Vigilância Sanitária e do Ministério Público.<sup>94</sup> Várias entidades e coletivos assinaram a moção, em especial coletivos de pequenos produtores.

#### 4.4 O PRAZER ESTÁ APENAS NO COMER?

A educação para o prazer também é um ponto muito relevante para a abordagem do Slow Food, pois eles veem que este prazer é deixado de lado pela educação em detrimento do que “faz bem ou mal”, ignorando a visão sensorial e indo em direção a fisiologia e a regras higiênico-sanitárias (PETRINI, 2009). Mostra-se assim que a ecogastronomia para atingir sua meta que seria o prazer, acontecerá quando a ideia de risco alimentar, presente nas sociedades ocidentais urbanas atuais, se altere. Isto é, o risco não está no queijo de leite cru, produzido numa fazenda de

---

<sup>93</sup> A Companhia Monsanto é uma indústria multinacional com foco na agricultura tendo a sede localizada nos Estados Unidos da América. O seu maior foco é na produção de herbicidas e sementes geneticamente modificadas chamadas de transgênicas.

<sup>94</sup> A Moção encontra-se em anexo 2.

modo artesanal. Este risco está nos sacos de alimentos industrializados vendidos em mercados que de matéria prima que foi plantada ou criada quase não existe mais, ou se existe os animais e plantas são tratadas como mercadorias e não mais como alimento.

Este retorno à concepção de prazer baseado nas construções sociais locais e de cunho “tradicional” destas localidades gera um paradoxo discursivo e prático. Pois apesar de concordarem a comida e a cozinha como Maria Eunice Maciel (2001) sendo “a cozinha universal; as cozinhas diversas” (MACIEL, 2001, p. 32) ao trazerem este preceito para o âmbito do prazer os participantes acabam determinando que este conceito é pré-concebido e universalmente entendido como uma coisa única, não se leva em conta as dimensões locais deste prazer, apenas as técnicas e sabores são questionados, não a égide do prazer. Sendo assim o prazer visto como Bateson (1989) propõe em seu livro sobre metadiscorso, mais especificamente em um capítulo através do diálogo com sua filha sobre instinto, como um conceito caixa preta. Isto é “Uma caixa preta é um consenso convencional entre cientistas que, ao fazerem a tentativa de explicar coisas, a determinado momento necessitam dele. Penso que é um consenso temporário.” (BATESON, 1989, p. 67).

Ao buscarmos em Pierre Bourdieu (2008) sua noção de *gosto de classe* podemos claramente ver como os gostos podem ser diferentes conforme a construção social na qual os indivíduos estão inseridos. Frutas, verduras, entre outras coisas podem ser vistas como alimentos de animais e não fazerem parte de um conjunto de *habitus* alimentares de um determinado grupo, o status e o prazer estariam em comer comida industrializada. Isto pôde ser escutado em comentários de moradores na Chico Mendes que exemplificam este posicionamento:

Tudo estava muito gostoso. Mas peixe rosa? Até experimentei, juro que experimentei, mas essas comidas ai de gente chique não dá para mim. É forte, prefiro minha tainha, na verdade uma carne de boi, um bifão sabe, não conta para ninguém mais daqueles congelados sabe, aqueles frangos empanados. Mas não que seja ruim, mas sei lá acho o gosto esquisito, forte, o cheiro é diferente.

Com esta fala podemos ver que este prazer não está apenas associado ao sabor, também está associado a uma conquista, um poder de comprar o alimento no mercado, não buscado ou doado. E para o Movimento este prazer também não está atrelado apenas ao sabor, este



seria a consequência de uma cadeia de produção mais curta e com mais contatos inter-relacionais. Pois como traz Maria Eunice Maciel “Neste sistema, o "gosto", este sentido através do qual o sabor é percebido, joga um papel fundamental. Saber e sabor têm uma origem parecida, do latim *sapere* "ter gosto". Ter conhecimento e ter sabor se confundem - o gosto é também conhecimento.” (MACIEL, 2001, p. 32). Segundo o Sr. Cambuci:

Muda completamente saber quem é o produtor. Porque você sabe até o que você pode pôr na boca, pode ser direto. O cheiro é outro. No dia a dia você pode pôr em prática indo nas feirinhas de produtor. Isto é importantíssimo. Que tenha uma rede que se chama rede ecológica que você encomenda e pega semanalmente seus produtos. Então você já tem 1000 maneira de fazer, até você comprar o próprio orgânico que sempre é mais caro, mas é o tal negócio, você vai comer e aquilo vai se transformar em você. Então você tem que comer coisas boas. Só de saber que o produto não entrou num caminhão atravessou tantos estados, fora o combustível gasto. Então quanto mais local você comer melhor.

Estes contatos inter-relacionais que geram o prazer alimentar e o “ter gosto”, está próximo ao que Michel Maffesoli (1985) apresenta sobre a relação que chama de globalidade cósmica que significa a junção de individualidades em uma união cósmica geradora de uma não-identidade individualizada. O que conceitua de *globalidade cósmica* sendo essa uma globalidade diferenciadora fundada numa complexidade e nas diferenças que se criam as redes ou como ele chama a união, em que há uma circulação de afeto, ajuda mutua, solidariedade e lealdade, sendo a troca de bens e a dádiva um elo restaurador entre os sujeitos do grupo, criando assim dentro do grupo o que chama de *corpo místico* em que não existe um Uno, mas sim individualidades que se somam para criar a rede e um todo. Contudo a globalidade cósmica que é uma das fundações do que Maffesoli chama de *orgia*, e para mim prazer, está ligada a uma globalidade diferenciada em que

Essa figura total metaforicamente gramatical, é um só tempo, um todo e uma composição de relações exercem na mais absoluta reciprocidade. As figuras particulares se alteram; as combinações se fazem e

se refazem; o passivo e o ativo são papéis que, cada qual por seu turno, os protagonistas assumem; e no interior de uma hierarquia que permanece rígida, a complementaridade é de praxe. (MAFFESOLI, 1985, p. 76-7)

Essas inter-relações em especial quando buscamos uma inter-relação geracional nos remete a um prazer nostálgico, a comida da avó, a comida do campo... muito presente nas falas dos participantes e está vinculada a momentos de festejos em que a comida era o centro destes festejos. E em volto ao atual contexto de enlatados, comidas modificadas por substâncias químicas o prazer se tornou uma busca não mais uma satisfação cotidiana:

A progressiva homogeneização e a globalização alimentares é que provocam, precisamente, uma certa 'nostalgia' relativa aos modos de se alimentar, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos 'patrimônios culturais'. A 'insipidez' de tantos alimentos oferecidos pela indústria agroalimentar provocaria lembranças mais ou menos mistificadas das 'delícias' e 'variedades' de ontem. Assim, desenvolve-se nos últimos anos uma consciência da erosão dos complexos alimentares animais e vegetais. Dessa forma, o mercado parece 'aproveitar', também, a frustração e a insatisfação provocadas pelos alimentos industriais e pelos serviços de catering para reivindicar o prazer da mesa, o direito ao desfrute dos sabores e da qualidade, a necessidade de manter a qualquer preço os produtos próprios da terra, assim como os conhecimentos e as técnicas e o 'saber fazer' que os acompanham, as variedades locais, a riqueza e a razão de ser da tradição, a identidade proporcionada pelo gosto dos pratos festivos e consumidos em datas que a reforçam. De fato, estamos assistindo a uma eclosão da gastronomia, caracterizada pela valorização inédita do fenômeno culinário. Essa eclosão valoriza, simultaneamente, o aspecto hedonista da comida, o estético e criativo, o valor dos produtos e matérias-primas de caráter local e/ou tradicional e o nexos com um território e

uma cultura determinados. (CONTRERAS, 2005, p. 138/9)

Outro ponto importante com relação ao prazer é sua ligação com os sentidos. Sentidos que, como já nos alertava vários autores como Cardoso de Oliveira (2000), Hélio Silva (2009), devem estar presentes nas pesquisas da antropologia, como o prazer para o SF. Em particular, estes autores apresentam como foco a importância do ver e ouvir, sentidos que de forma alguma devem ser negligenciados na hora de realizar um trabalho etnográfico. Contudo ainda não podemos deixar de acrescentar os outros sentidos como o olfato, paladar e tato. Estes três sentidos sensoriais somados aos dois clássicos são companheiros das andanças etnográficas criam uma completa sinfonia etnográfica que nos possibilita uma maior clareza quando vamos realizar a descrição e análise. A cada caminhada que realizava cheiros novos eram-me ativados ou resgatados em minha memória. Sem o aroma do campo em Paniel, Serra Catarinense, por exemplo, não teria me remetido a nostalgia colona da Região das Missões Gaúchas, terra de meus avós paternos. O que não me possibilitaria criar este resgate com os participantes do movimento.

Este resgate sensorial não está apenas condicionado pela percepção do etnógrafo que o sente. Mas também está nos sentidos, nas percepções, reações e memórias atrelados as pessoas no qual estamos em constante diálogo. Pois como nos traz David Le Breton (2008) estes sentidos são projeções de significados ou sensibilidades individuais a respeito do mundo e das suas relações, ou seja, se sua vivência corporal no mundo. Assim experimentar o mundo é se experimentar: “frente al mundo, el hombre nunca es un ojo, una oreja, una mano, una boca o una nariz, sino una mirada, una escucha, un tacto, una gustación o una olfacción, es decir, una actividad” (LE BRETON, 2008, p. 22).

Para o autor, essa sensorialidade, posso completar dizendo o prazer que essa sensorialidade gera nas pessoas, está relacionada a um corpo em um espaço. Isto me lembra da fala do mestre cervejeiro, em Goiânia dizendo que para “os goianos, diferente de vocês do Sul, gostamos muito do sabor amargo, por isso em qualquer lugar de buffet de comida caseira ou típica, ainda mais no cotidiano doméstico das pessoas encontrará quiabo, jiló, geroba.”

Também gostaria de resgatar o projeto que expus previamente sobre o vínculo entre a educação e o gosto, em que se fazem oficinas para trabalhar as questões sensoriais que envolvem os alimentos. Em especial os alimentos que são oriundos a mata atlântica, os seja dos produtos endêmicos da região. Este projeto tenta proporcionar conhecimento

sensorial “tradicional” que, para os participantes do Slow Food além de gerar nostalgia, também é gerador do prazer. Mas estes alimentos “da terra” que para uns proporciona prazer, também estão vinculados ao gosto, podendo não gerar prazer. Assim reforço que apesar de se tentar estabelecer um padrão universal de prazer este prazer não será recebido de forma idêntica entre grupos sociais diferentes em uma mesma sociedade. Como podemos ver na fala do Sr. Baru as particularidades afastam ou aproximam as pessoas de determinado alimento. O cheiro desagradável não gera prazer em algumas pessoas o que faz com que não o saboreiem.

Bolo de jatobá com castanha de caju do cerrado. Esse tadinho vende 10 por semana. O jatobá é fogo. Por isso a gente está pensando em pôr o jatobá nessa feira aí. Vou levar uns bolos de jatobá. Por que cara, o troço aí é tão legal, mas é que ela tem um cheiro forte. O pessoal diz que ela tem cheiro de chulé, eu não acho. Tadinho. Eu acho delicioso aquele trem.

Outra questão sobre o prazer levantada pelos participantes do movimento SF é o poder da mídia e como esta interfere nos padrões, gostos e prazeres alimentares. E como esse poder faz com que haja uma ligação entre discurso e imaginários provocados pela mídia sobre os receptores. Mas como estes imaginários também podem ser alterados conforme o receptor que assiste ou recebe à informação (RIAL, 2004). Esta análise pode ser observada pela fala do Sr. Pinhão:

Isso é muito louco, eu tenho pavor de Fast Food, mas ligo a televisão e a propaganda passa aquelas batatas pulando, um sanduíche lindo, não posso negar minha boca enche de água. Imagina a criança que além de tudo tem o brinquedinho depois. Só me contento depois de pensar na imagem REAL do sanduíche, aí já fico mais aliviado e perde a vontade total. A mídia mexe muito com uma ideia ficcional da comida. E agora que inclusive estão até dando maça e vendendo salada, para criarem um imaginário de saúde no lanche. (Grifos de entonação de fala)

A relação que da mídia e da alimentação está ligada as questões de que não comemos apenas com o paladar ou mera fonte nutricional. Jesús Contreras (2011) mostra isto ao estudar o consumo alimentar entre as

crianças, “as crianças do século XXI já não aprendem a “gravar” seus alimentos, mas apenas a identificá-los comercialmente” (p. 398). Mostrando como a visão é um sentido que também proporciona prazer para quem consome. Esta ligação de visão, sabor e prazer está associado a uma fala do Sr. Araújo quando me falou pós Disco Xepa Revolução dos Baldinhos:

O poder que a gastronomia tem de nos sensibilizar pelo gosto e está fazendo a gente abrir essa visão de que existem outras possibilidades de *tu elaborar* um prato. A questão da arte no prato. De tu já ver ele ali e já nossa que bonito né. De fazer como foi feito com o repolho, uma concha com coisas dentro. Fez com que uma galera não sentisse falta de comer certas coisas que estão acostumadas a comer. Ouvi inclusive gente falando está tão gostoso e bonito que nem senti falta de carne<sup>95</sup>.

### 3.5 A TARTARUGA SEMPRE GANHA DA LEBRE?

Esta sessão tem esse nome em decorrência de uma história retirada das fábulas do Esopo. Esta fábula é denominada: Da lebre e da tartaruga. A história é sobre a derrota da rápida lebre que ao se gabar de sua velocidade e convencer-se da lentidão da tartaruga, após uma longa soneca, acaba por perder a corrida para a lenta, porém persistente tartaruga. Esta fábula juntamente com expressões populares como ‘é devagar que se vai ao longe’ figuram a noção de tempo para os integrantes da rede Slow Food.

Mais ainda que ‘devagar é que se vai longe’, para eles é devagar que se tem prazer. Este prazer que vos falei anteriormente só pode ser plenamente atingido a partir de um desprendimento de tempo para que se possa desfrutar cada sentido e sensação que a comida pode proporcionar. E não apenas pensando o consumo como mero resultado final. O Slow Food propõe o desprendimento de tempo para conhecer as mãos que plantaram, colheram e produziram o alimento que irá ser consumido.

Este conceito de tempo está muito presente na construção de um imaginário dos participantes e dos membros do movimento social, sendo à base de sua própria nomenclatura. O tempo torna-se elemento chave para uma crítica a modernidade e a globalização entre o grupo. Este

---

<sup>95</sup> Carne aqui entendida como carne vermelha e de origem bovina, já que no dia haviam pratos que eram compostos por salmão e caldo de camarão.

elemento se mostra relevante para Estudo da rede Slow Food, pois ela se enraíza e está embasada em uma visão contemplatória de um tempo passado. Um tempo em que a Lua, o solo, as estações e sobre tudo a alimentação eram o centro regente do tempo. Em que o tempo era mensurado por meio do período de sementeira, quando o broto da planta se levantava, quando era período de colheita. Isto sempre relacionado às questões de épocas de seca e de chuva, como o andar dos Nuer com o seu gado (EVANS-PRICHARD, 1978).

A retomada deste tempo está ligada a busca de um tempo além-relógio. Um tempo que faz com que o ser humano se aproximar novamente, e cada vez mais, das questões relacionadas a natureza e ao meio ambiente, que antes eram parte central do cotidiano temporal da vida social. Em decorrência disto podemos perceber que a busca deste tempo está muito atrelada às questões envoltas da tradição, como mostra Daniel Oliveira (2013)

O crescente número de adeptos do movimento “Slow Food” pode ser resultado da desconfiança em relação ao estilo de vida “moderno”, e da crescente importância atribuída à revalorização do patrimônio rural, como ligação nostálgica a um passado e um pretense regresso às raízes e à tradição. (OLIVEIRA, 2013, p. 229).

Esta dimensão “tradicional” é muito importante, no discurso do Slow Food, pois é por meio dela que se tem a resistência a temporalidade moderna. Isto é, por meio da permanência e revalorização das práticas alimentares tradicionais é que se terá uma variedade e diversidade tanto de produção quanto de utilização de alimentos locais e não industriais. Por este motivo que o movimento apoia e incentiva a questão de patrimonialização dos bens materiais e imateriais relacionados à comida e a feituas alimentares. Mas a questão que Contreras (2005) abarca sobre a questão da alimentação e a patrimonialização está justamente em um resgate de um tempo através de ‘tradições’ que estão sendo inseridas em outro tempo e assim fazendo com que se resgate um tradicional através de um viés mercadológico.

a partir da consciência da perda da cozinha ‘tradicional’, ‘regional’ ou ‘nacional’, foram empreendidas autênticas operações de ‘resgate’ das variedades vegetais e de raças de animais locais ou regionais, assim como de produtos locais

‘artesanais’, pratos ‘tradicionais’ etc. Essas operações podem desfrutar, em certas ocasiões, de importantes ajudas econômicas, provenientes de diferentes organismos da administração. A despeito disso, as dicotomias produto ‘do país’/produto ‘de fora’; produto ‘natural’/produto ‘artificial’; produto ‘artesanal’/produto ‘industrial’ podem ser utilizadas como estratégias de mercados de escala pequena ou mediana. Um aspecto complementar dessas considerações refere-se ao interesse dos produtores pelo alcance de ‘denominações de origem’, ‘denominações de qualidade’, ‘indicadores geográficos protegidos’, e não apenas relativos aos grandes vinhos, como também aos queijos, embutidos, variedades de legumes e vegetais, frutas, carnes, pescados etc. Trata-se de uma resposta comercial agressiva ou defensiva da ‘tradição’, da ‘qualidade’ ou do ‘conhecido’, do ‘artesanal’, do ‘caseiro’, do ‘sabor’, do ‘próprio’, que pretendem concorrer em um mercado cada vez mais monopolizado pelas grandes marcas industriais e pelos grandes distribuidores. É certo também que, constatadas essas novas tendências, as empresas da indústria alimentar pretendem explorar esses mesmos atributos, por meio da colocação de selos em seus produtos. (CONTRERAS, 2005, p. 138).

Esta tradição é explicada através de um vínculo com o prazer e o meio ambiente como podemos observar na explicação da Sra. Pitangatuba:

Porque é o prazer de comer bem é o prazer de compartilhar uma refeição, fazer uma refeição e de manter as nossas tradições e principalmente as tradições regionais de cada lugar. Pois com a globalização você hoje em dia tem sushi na sua casa, tem pão árabe. Ótimo que tenha. Mas você também deve manter as suas tradições. O que nós usamos no Brasil, todas as nossas frutas e todas as nossas verduras e legumes e dar valor a ela como os estrangeiros vem dando. Você mantém que planta estes produtos na terra. Você mantém a diversidade e você come mais saudável.

Mas uma questão que Daniel Miller (2007) apresenta como resposta a esta visão mercantil e economicista sobre as questões do consumo é que Contreras acaba se atendo a um viés materialista sobre as questões alimentares e deixando de lado as questões simbólicas ou de construção destes bens. Ver a patrimonialização como uma nostalgia é colocar os bens como atemporais. O tempo faz com que os bens e a comida sejam adaptados a um tempo presente. Como diria Maffesoli (1985, 2001), o tempo é ciclo. E a ciclicidade faz com que os símbolos e usos e práticas dessas comidas sejam adaptadas a construção de tempo que se está. Uma feijoada de sábado com um samba, para os cariocas, não perde seu valor simbólico só porque na sua elaboração partes do porco não são mais usadas ou por que se simplificou para torna-lo mais rápido e acessível.

Esta visão de “Tempo Slow” sempre foi muito questionada por colegas e muito curiosa era a reação das pessoas ao saber o verdadeiro sentido de Tempo. Ouvi muitas questões e observações no sentido de: “Há bem que eu queria poder comer “Slow”, mas com a vida que levo tudo tem que ser rápido”. Ou ainda, “eu tento da melhor forma possível poder “slow” devagarinho, inclusive sou a última a sair da mesa ou deixo todos me esperando”. E ainda mais “adoro preparar pratos “Slow” tipo churrasco, sabe, tem que ficar o dia inteiro fazendo, petiscando, proseando isso que é vida boa”.

Estas visões sobre o Slow Food, não deixam de fazer parte do imaginário e da perspectiva dos participantes da Rede. Contudo estas perspectivas fazem parte apenas de uma parcela deste ideal de “Tempo Slow”. Pois não está atrelada a uma visão individualista e sim coletiva de tempo. Como coloca Maffesoli como a mística da unidade em que “a metafísica da unidade que pretende ultrapassar ou negar a ambivalência estrutural que modela o indivíduo ou a sociedade” (MAFESSOLI, 2001: 50). Assim através das alteridades se cria um coletivo. Sem que haja a sobreposição de um sobre o outro. Este tempo coletivo do Movimento SF está diretamente relacionado ao seu nome que surgiu como oposição ao chamado Fast Food.

Enquanto o segundo movimento ressalta a tendência temporal da nossa sociedade em que tudo deve ser imediato e rápido – *fast* em inglês, inclusive nossa comida – *food* – em que os alimentos possam ser ingeridos no caminho para casa, escola, trabalho, etc, também suas embalagens são fabricadas, em muitos casos, em caixas descartáveis, com a intenção de serem portáteis e que sejam de fácil descarte. A produção desse alimento também está circunscrita nesse mundo fast (GOODY, 1984) no qual há linhas de produção prontas para a fabricação do alimento, em que há



diversos indivíduos sendo explorados e indústrias agregadas na produção de um produto. Em suma, fundada em um sistema taylorista ou fordista de produção e, em especial há, na maioria dos casos, a utilização de substâncias químicas para a produção do alimento, como corantes, aromatizantes e emulsificantes (SCHLOSSER, 2001).

Este tipo de sistema de produção remete a uma lógica que não propicia contatos pessoais e muito próximos dentro da própria “linha de produção *fast-foodiana*”, diante disto as pessoas mantêm apenas o contato necessário para que o serviço seja cumprido e em muitos casos as falas são dirigidas inclusive de costas para o interlocutor (RIAL, 1997; 2003). Assim, apesar de se estabelecer uma relação face-a-face, a interação se constrói de forma tão mecanizada quanto o trabalho que é realizado, podendo as ordens e atividades serem ensinadas por gestos e mímicas, imitando os trabalhos alheios. Contudo, apesar de parecer algo fácil por se tratar de atividades mecânicas, os gestos devem ser precisos e o tempo extremamente contado. Como podemos ver no filme de Charles Chaplin (1936), “Tempos Modernos”, que em um piscar de olhos o sujeito ao ser submetido ao trabalho mecânico se confunde e acaba sendo “engolido” pela máquina. Ainda, a partir do que vivenciou Carmen Rial (2003), ao realizar seu trabalho em redes de Fast Food, nota-se que as redes construídas dentro do ambiente de trabalho se dão de forma global, isto é, existe uma contratação muito grande de imigrantes que anunciam a colegas que posteriormente também irão trabalhar no local.

O que caracteriza mais fortemente o hambúrguer, é o seu tempo rápido, é a comida-rápida como o nome mesmo diz. Em momentos de grande afluência vários hamburguers são feitos simultaneamente em um fast-food obedecendo uma sequência numerosamente precisa – 3, 6, 9 ou 12 –, dependendo da demanda. Como o acarajé imagino eu. O hambúrguer, porém, é feito por mais de um atendente (a nomenclatura dos fast-foods é outra que a dos restaurantes, não temos cozinheiros, garçons ou faxineiros, temos atendentes e ninguém é especialista, há um democrático rodízio das funções e dos sofrimentos de cada uma – como pude averiguar trabalhando, em meados da década de 1980, por 3 meses no maior fast-food de Paris (Rial, 1992). Rodízio que não inclui, evidentemente, os postos dos sádicos gerais deste exército, os managers e supervisores). Assim, através de uma divisão de

trabalho podemos ter alguém no grill, encarregado de fritas as bolachas de carne, outro na preparação do pão, outro nas saladas e nos condimentos, outro na embalagem e outro ainda na entrega ao cliente – embalagem sim, pois ao contrário do acarajé, o hambúrguer vem sempre vestido. E como no caso dos orixás, a cor da roupa ajuda a identifica-lo. Como regra, dificilmente o cliente terá contato direto com o grileiro. (RIAL, 2005, p. 13)

Esse sistema industrializante não está apenas no meio urbano como mostra Octavio Ianni (2011), mas nas fazendas e locais de produção agrícola, que também se tornaram terrenos de produção de mais valia<sup>96</sup> e de alta produtividade capitalista, em especial visando o lucro e plantando monoculturas de alimentos que são vistos como “commodities”. No entanto, apesar de ser significativa a produção dos pequenos produtos esses se veem presos a um sistema de dinâmica das grandes empresas, como pode ser visto na empresa Sadia, por exemplo, que cria redes de relação com pequenos produtores de frango para que esses produzam para a empresa de forma exclusiva e pelos padrões de produção estipulados por eles.

Em contrapartida, o movimento Slow Food, tem como seu maior intuito contrabalancear a rapidez, criando a “alimentação Slow”, primando pelo processo lento e minucioso do produto que se tornará alimento desde a produção. Processo que os participantes do Slow Food chamam de “bom”, “limpo” e “justo”, privilegiando a forma sustentável desde a produção das matérias primas até o produto final. Busca-se utilizar ingredientes nativos da região, preferencialmente sem agrotóxicos ou substâncias químicas. A matéria-prima, em sua maioria, vem diretamente das mãos do agricultor para as mãos do cozinheiro, chefe de cozinha, ou se não for possível, busca-se pelo menos minimizar a trajetória do alimento<sup>97</sup> para que haja a consciência da origem do produto

---

<sup>96</sup> Termo mais valia é um conceito que Ianni busca em Karl Marx referindo a exploração que ocorre entre o empregador e o empregado. Mais especificamente é força de trabalho desprendida pelo trabalhador que não será remunerada.

<sup>97</sup> Uso o termo Alimento como proposto por DaMatta (1987) que vê como sendo apenas um elemento nutricional que nos permite sobreviver, comparando-o a uma moldura. Enquanto comida é um elemento que além de nutrir é socialmente aceito e que dá prazer e é torna-se um marcador identitário. Há alimentos que são comida e em cada sociedade pode haver

que se consome, para isso consumir, ou melhor alimentar-se necessita de desprendimento do tempo (PETRINI, 2009).

A rede criada pelo Movimento Slow Food não se constitui apenas de uma troca meramente mercadológica, mas uma troca que envolva uma proximidade e um conhecimento das fontes e origens do alimento. E que os produtores não criem redes que os engessem dentro de um processo de produção de larga escala, mas produzam para fornecer seus produtos diretamente ao consumidor, criando uma rede de relações mais direta e que a produção não caia nas roldanas da máquina capitalista.

Esta aproximação está ligada ao que Maffesoli fala sobre a solidariedade que gera uma harmonia diferencial entre os indivíduos do SF. Isto é, a solidariedade “toma corpo e se enraíza numa socialidade que é e se vive e de uma maneira plural” (MAFFESOLI, 2001, p. 54), pois é a partir das diferenças e conflitos que consolida a unificação. Para o Maffesoli outro elemento desta aproximação que está diretamente relacionado a solidariedade é a troca, que está na gênese da socialidade, geradora de dinamismo social. “A troca não é um valor moral, no sentido simples do termo, é uma estrutura social que é difícil de superar e que não se pode negar” (MAFFESOLI, 2001, 65). Esta troca também tem a sua negação baseada em uma troca conflituosa. Esta dicotomia troca e troca conflituosa está ligada ao que Maffesoli (2001) propõe recuperando os conceitos maussianos de dom e contra dom. Em que o dom está baseada na tríade dar; receber; retribuir gerando um elo que não se deve romper. Quando se retribui começa o ciclo novamente de dar. Quando, em algum momento, este círculo se rompe é estabelecido o contra dom.

Por meio do dom e da solidariedade o pequeno produtor não necessitará mais de uma forte aliança com as grandes redes para conseguir se sustentar. Mas criará redes com outros pequenos produtores para constituir uma rede horizontalizada, isso é, em que todos os indivíduos que pertençam ao grupo tenham o mesmo poder de fala e de decisão e não uma rede verticalizada, que seria uma rede baseada em demandas e escolhas hierarquicamente bem delimitadas. Assim as produções de alimentos teriam como base a diversidade na plantação, rotação de solo e que se possa realizar trocas de produtos e bens. Um exemplo disso é o que aconteceu em um evento apoiado pelo movimento entre produtores que cultivam mandioca para que pudessem trocar ramas de diversas espécies.

---

diferenciações quanto a isso. Podendo ser tanto um ingrediente como a pimenta ralapeña no México, quanto como mostra-nos Barthes (2010) um produto que passe por um processo de produção maior como o queijo e o vinho para os franceses.

Ao fazer isto os produtores estariam trazendo novamente a troca dádiva como sendo um vínculo mais forte que a troca mercado que está muito marcada nas sociedades modernas, como coloca Mauss (2003)

Nessa concepção de “mundo capitalista ocidental contemporâneo”, na qual estamos inseridos, o tempo é visto como um bem precioso que não pode ser ‘perdido’, tornando-se uma mercadoria a ser trocada. Mas, como nos aponta Norbert Elias (1998) e Anthony Giddens (1991), nem sempre foi assim. O tempo para Elias é dividido de duas maneiras: o tempo físico – que envolve os elementos naturais, como por exemplo, dia e noite –; e o tempo social – em como a sociedade rege e estabelece a construção temporal. As duas concepções de tempo são diretamente dependentes uma da outra, pois apesar da translação e rotação da terra determinarem os dias e as noites, as estações do ano, fato este que não pode ser ‘controlado’ pelas sociedades. Contudo é por meio dos símbolos sociais e seus significados que se determina, por exemplo, que a noite é tempo de dormir, que para plantar determinado grão e ele germinar corretamente devemos fazê-lo em determinada época do ano.

Elias (1998) nota, contudo, que quanto mais as sociedades vão se industrializando, mais independentes os tempos vão se tornando, chegando à construção de um tempo individual. Isso é, quando cada um começa a determinar o presente, passado e futuro por meios de acontecimentos da sua própria vida.

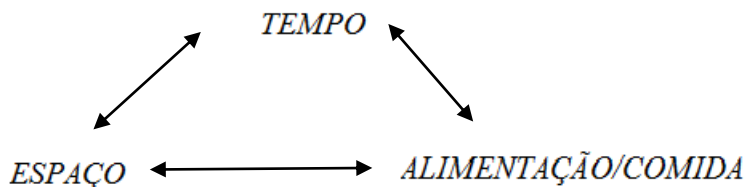
Já para Giddens (1991) cada sociedade ou grupo no período pré-moderno possuía uma forma de determinação temporal, assim havia um alto nível de interligação entre tempo-espço. A modernidade, por meio do relógio mecânico e o calendário universal, separa tempo e o espaço, e esta separação se demonstra crucial para o extremo dinamismo da modernidade.

Ressalto a concepção de tempo e espaço, pois o Movimento Slow Food surge como um contraponto ao tempo social que está predeterminado em nossa sociedade nos dias atuais que pretende, como os participantes do movimento ressaltam, retornar à concepção antiga, em especial do tempo, do consumo alimentar e todos os processos anteriores para a produção dos alimentos.

Claude Fischler (1995) também reflete sobre as questões do tempo globalizado e a alimentação e como há uma maior troca alimentar diante da globalização e como as crianças são as mais receptivas a mudanças alimentares. Sendo as crianças as maiores responsáveis, em muitos casos, por modificar ou alterar as práticas familiares cotidianas. Tendo esta visão o Movimento Slow Food já realizou oficinas em escolas chamadas

educação do gosto, com o propósito de introduzir as práticas alimentares com produtos locais.

O tempo e o espaço em si não são os únicos elementos que são apresentados para a criação e consolidação da Rede Slow Food. O que dá sua significância completa são estes dois elementos ligados as práticas e costumes alimentares. Assim, percebi que a tríade que molda e consolida o movimento está baseada nestes três elementos conceituais. Criando, que chamei de uma Pirâmide Alimentar Slowfoodiana.



Fonte: produzido pela autora

Esta pirâmide é cíclica e multidirecional, pois todos os elementos se ligam e só fazem sentido para o movimento se tiverem integrados como um sistema coeso e uniforme. Entretanto o que percebo é que no discurso o enfoque ao tempo de preparo o tempo da espera o tempo do prazer é algo muito mais exaltado. Já na prática se nota o tempo passando acelerado e a comida e a localidade se tornam muito importantes.

O que podemos notar, ao retomarmos ao triângulo culinário de Lévi-Strauss (1965) com a tríade relação ao cru, cozido e o podre, e como estas categorias são flexíveis em relação ao seu contexto natural e cultural, trata-se que o cozido é considerado o alimento mais próximo ao cultural e que está ligada a uma endocozinha. Isto é, comida do cotidiano e da familiaridade. Notei que os alimentos de modo geral produzidos em encontros e eventos são os cozidos. Assim o tempo que se utiliza para essa produção familiarizada é mais lenta e cria uma interação de parentalidade não necessariamente consanguínea. Desta forma observei que há uma relação de parentesco não consanguíneo, um elo de familiaridade entre os participantes do movimento.

Esta ideia de parentesco associada aos participantes mostra-nos que a questão do tempo para o movimento Slow Food acaba indo além de uma oposição passado e futuro; moderno e tradicional. O tempo para eles está no cotidiano na vida que está em curso. A revolução no prato não está num passado que se foi ou num futuro que se almeja. A verdadeira

revolução da colher; garfo; facas; hachis<sup>98</sup>; mãos... é a mudança no cotidiano. Este tempo cotidiano está associado à constante vida e morte como pregado por Dionísio gerando uma ética do instante, em que a vida é vista como uma constante metamorfose (MAFFESOLI, 1985). Não se entende a morte como um fim em si, mas o recomeço da vida. Como o adubo que vira alimento e o alimento adubo, sendo a morte elemento importante para o tempo vivido que tem como base temporal o presente caótico. “O instante vivido em toda a sua concretude, instante que é preciso consumir, consumir rapidamente, com excesso quando se conhece toda sua precariedade.” (MAFFESOLI, 2001, p. 45).

---

<sup>98</sup> Hachi ou háchi,箸(Kanji) em japonês e筷子 (kuàizi) em Mandarim que significa “objeto de bambu para se comer rapidamente”. Os Hachis são talheres usados em países como China, Japão, Coreia. Tem forma de ‘palitinhos’ feitos de bambu, madeira, marfim ou metal, mas que hoje se encontra de plástico. São utilizados em pares e posto entre os dedos como pegadores.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Imaginemos uma aranha fazendo sua teia, esta precisa, antes de qualquer coisa, ter um local para prender-se, nem que seja pelo menos uma das pontas, para sua construção. A teia, na qual imergi por um ano e meio, possui ligações que superam a sua própria forma. As relações da rede atreladas ao Movimento Slow Food também. E este pilar é a relação cotidiana que faz com que essa rede crie seus “nós”, contudo este cotidiano não se constrói através de ligações fechadas e fixas. Quais seriam as várias formas de relações que fortalecem e estruturam o Movimento Slow Food.

Primeiramente há a separação que surge entre os de “dentro” e os de “fora” do movimento. Isto é, dividem-se em associados ao movimento e que atuam, ou tem sua carteirinha e os que não fazem parte do movimento, por não pagarem a anuidade. Desta divisão surgem outras. Com relação a rede interna, que estão diretamente dentro do Movimento, existem os que pagam a anuidade, mas que não tem contato nenhum com as ações e os participantes ativos do movimento, que trabalham no e pelo movimento. Pude analisar isso por meio do “Convívio” em que participei que possui muitos membros, contudo não chegam a um terço dos participantes que vão em reuniões, propõem ações e participam e ajudam a organizar eventos.

A partir desta distinção surge a primeira rede que é estabelecida, a ligação entre instituições, forma que foi muito presente e significativa para a consolidação destas redes. Isto é, o Slow Food juntamente com comunidades, associações, grupos, empresas e universidades movendo e criando ações. E com os Estados Nacionais e as Organizações Internacionais, com suas ligações com a ONU, MDA, por exemplo.

Outra relação estabelecida entre “fora” e “dentro” do movimento é a relação com pessoas que se encontram fora do movimento, mas compartilham as ações e, de alguma forma, propagam ou praticam as diretrizes pautadas no alimento “Bom, Limpo e Justo”. Esta rede pode ser vista através das feiras, restaurantes, bares, produtores e locais de venda alimentícia de modo geral que fazem parte do aplicativo Slow Planet. Nem todos os locais elencados no aplicativo tem donos, funcionários ou elos próximos a pessoas do Slow Food, mas participam do aplicativo por estarem compartilhando de algum modo com a proposta do movimento. Este aplicativo foi lançado neste ano de 2015 como forma de catalogar locais, em várias partes do mundo que tenham alguma aproximação com a proposta Slow. Outro exemplo deste “nó” que se dá com relação a rede Slow Food e o que chamo cooperadores é com a Industria de Frutas Secas

que fomos visitar em Pirenópolis. Eles não estão associados, mas fomos visitar a produção, pois, o que eles pretendem realizar, e o que já realizam, está presente nas diretrizes do Movimento. Inclusive muitos destes cooperadores cogitam fazer parte do Movimento. E esta indústria foi indicada por um dos participantes do movimento de Pirenópolis.

Outro elo de rede externa ao movimento é a ligação estabelecida por um intermediador que também está fora do Movimento. Como a quebradora de Baru, que nos foi apresentada pelo dono da indústria de Frutas secas.

Dentro da própria Rede Slow Food pude analisar a construção de duas modalidades de “nós”. Que chamei de “nó” por contingência/Local e “nó” Basilar/Global.

O “nó” por Contingência/Local é formado pelos sujeitos que estão associados ou fazem parte de mobilizações que o Slow Food participa e estão voltados ao meio rural ou periférico da cidade. Em que a faixa de escolaridade é menor e o capital econômico é diferenciado, não posso afirmar que este capital seja mais baixo pois muito dos produtores rurais possuem uma renda per capita similar ao que propomos ser uma classe média, mas essa renda é condicionada a produção anual ou sazonal. O conhecimento aqui está mais centrado em um conhecimento tradicional. Este “nó” está, assim, mais voltado para a produção e venda de produtos alimentares, voltando-se mais a matéria prima e a localidade acabam tendo uma maior centralidade no quesito espacial. Contudo muitas pessoas que fazem parte deste “nó” ingressaram no movimento não por conhecimento prévio do movimento, mas como compartilhavam as ações foram sensibilizados por participantes que fazem parte do “nó” que descrevo a seguir.

O “nó” Basilar/Global é parte da Rede que está vinculada um perímetro considerado mais urbanizado ou central da cidade. O índice de escolaridade sobe com relação ao anterior, sendo que a maioria tem nível superior, isto é terceiro grau, chegando a mestres e doutores, ou são empresários. O capital econômico destes participantes pode ser analisado como menos flexível tendo maior estabilidade e o conhecimento adquirido está mais voltado a um pensamento científico. Em que o foco se centra na produção secundária (modificação da matéria prima, ou como me foi denominado de “processamento”), ou melhor na produção de pratos e no consumo. De modo geral, são as pessoas que compartilham esta parte do “nó” que criam as estratégias e fazem as relações burocráticas dentro do Movimento Slow Food, sendo os intermediadores do “nó” de contingência com o “Mundo” como um todo.



A pretensão de dividir em dois “nós” internos me possibilitou ver que a partir do Movimento Slow Food se criou uma tentativa em diminuir o distanciamento social entre o rural e o urbano, através de uma cadeia curta de produção, fazendo com que os “dois mundos”, formadores da rede interna ao Movimento, possam demonstrar sua real interdependência. Para isso, se diminuí os mediadores estabelecendo uma nova forma de troca. Esta troca que acaba tendo como forma mais aparente a *troca mercado*, contudo entre os participantes do Movimento acaba-se tendo uma forte relação através da troca dádiva, tanto entre os participantes do mesmo “nó” quanto em cruzamento com outros “nós”. Assim mesclando a dádiva, a um sistema econômico das sociedades complexas. Podemos observar essa relação ‘mesclada’ de trocas quando os cozinheiros foram comprar ostras e voltaram uma quantidade razoável, que foram escolhidas individualmente e cuidadosamente pelo produtor e com a “barriga cheia” de ostras que foram dadas.

Há também algo interessante de se notar com relação a Rede que se estabelece com e no Movimento, que pode as vezes, possuir uma relação conflituosa e acaba com um contra dom, isto é, gerado um corte de rede. Esta tentativa de ligação é realizada por meio da sensibilização. Buscar pessoas que estão não apenas fora do movimento, mas que não compartilham dos ideais do Slow Food. Aqui posso exemplificar com um acontecimento que ocorreu quando voltávamos de Lages, do encontro com produtores de pinhão. Ao pararmos em uma barraquinha na estrada que vendia muitos produtos alimentícios, como compotas variadas, frutas e verduras, em meio a conversas os participantes souberam que os produtos eram de produção familiar e o assunto começou a fluir positivamente. O estopim se deu ao chegarem na discussão sobre as práticas de plantio. A senhora resistente ao uso de métodos naturais não foi convencida pela insistente tentativa de fazê-la crer que a cebola cresceria sem aditivos químicos.

Esta sensibilização não foi algo que percebi em larga escala, apesar dos eventos, como a disco xepa, sensibilizar muitas pessoas com relação ao desperdício. Os participantes do movimento que vão aos locais e propõem ações, estão mais voltados a um incentivo a permanência de uma produção que já faz parte dos padrões propostos pelo movimento. Pessoas que plantam sementes crioulas, produções agroecológicas, produções que se voltam para as frutas e animais nativos, restaurantes com pratos típicos e regionais que tenham contato com produtores, são os principais agentes de ação no movimento e também são os que recebem a atenção do movimento. Isto é, a ideia é que já está atuando em um processo de ‘resistência’ a monocultura e a produtos industrializados.

Esta busca do movimento de pessoas que já possuem uma aproximação com essas práticas, está ligada aos próprios participantes. Participantes estes que, na maioria dos que mantive contato, já tinham um vínculo e uma visão de mundo que condizia com o movimento, ingressando para estar em contato com pessoas que também possuem esta visão de mundo compartilhada. São poucos os que mudaram de visão de mundo e ingressaram no movimento após terem feito essa mudança ou entraram para poder entender e assim mudar. Por isso, brevemente comentei sobre a questão de laços parentais entre os participantes, pois, apesar de haver conflitos e uma diversidade de posicionamentos, a busca e a interação estabelecidas são laços fortes de afinidade.

Estes laços que se estabelecem de uma proximidade familiar se dão por dois grandes motivos. Um refere-se a nostalgia e as questões que estão ligadas a infância e ao imaginário, em especial do campo e da cidade. A vida campesina de muitos, a casa da avó final do ano... E assim, entre o seu passado nostálgico e o futuro de seus filhos que a comida se torna o centro destas ligações. E entre este passado e o futuro está o segundo grande motivo que é a relação cotidiana. As relações estão para o movimento nas interações face-a-face. “Conheça quem planta sua comida”; “coma produtos e saiba suas origens” são frases que para mim viraram mantras.

A busca por este contato próximo das pessoas e conseqüentemente da comida é, para os participantes do movimento, uma forma de retornarmos a termos prazer. Este prazer que nos foi podado e castrado com o advento da produtividade e da rapidez, em que os cheiros, os sabores, as sensações se tornaram para nós um lazer. Ao fazer o trabalho de campo pude, além de perceber que a comida é o norteador da vida dos participantes do movimento, rompendo com a ideia de lazer, ela também requer para ser compreendida uma extensão do que seria metodologia antropológica. Não me bastou só ver e ouvir (OLIVEIRA, 2000), comi e cheirei muito. A memória e a nostalgia que aproxima os participantes também está ligada a esses sentidos. Minhas memórias gustativas e olfativas me foram muito importantes para escrever este trabalho.

Apenar de ter meus sentidos limitados, pude notar esta familiaridade através do uso das redes sociais, grupos, correio eletrônico, enfim, ferramentas virtuais como um instrumento que se tornou importante para o desenvolvimento da presente pesquisa. O grupo estabelece constantes trocas de informações construindo uma forte rede de interação por meio de correios eletrônicos e redes sociais. Além disso, obtive uma grande quantidade de dados por meio dos sites criados para divulgar o movimento, tanto nacionalmente, quanto internacionalmente e

por outros sítios eletrônicos que trazem informações e vídeos sobre e do movimento. Em um ano e meio de pesquisa recebi mais de 1300 e-mails relacionados a diferentes assuntos. Informativos, pesquisas, denúncias, convites, fazem parte do conjunto de trocas que foram feitas entre as pessoas “Slow”.

Uma das questões mais importantes que o presente estudo do movimento Slow Food me proporcionou foi a percepção de que por trás de um pinhão, um Jatobá, uma Mandioca, uma Paella... Existem pessoas. E essas pessoas são identificadas e se identificam, dentre outras coisas, através dessas plantas e de seus preparos. Paranaenses e catarinenses possuem uma representação do pinhão e o pinhão é representado a partir do paranaense e catarinense. As raízes das araucárias entrelaçam-se com as raízes dos sujeitos. Especificamente neste ponto não pretendi entrar em discussão de gosto. Não é porque se é de determinada região que se deva gostar de determinado fruto ou prato típico. Mas sem dúvida este fruto e prato típico estão associados à sua identidade regional, não importando se seu almoço de hoje foi um *Big Mac*.

Diante disto, a antropologia da alimentação nos dá, não somente a possibilidade de refletir sobre essas tensões alimentares criadas pela modernidade, como também as mudanças e permanências de certos pratos e ingredientes na culinária. Em especial através de ingredientes, rituais e formas de comer podemos expressar elementos de forte expressão cultural de um povo, ou seja, falar sobre um grupo ou comunidade através do que se come ou deixa de comer. Isto nos possibilita mostrar que não os alimentamos apenas pelas necessidades nutricionais, mas sim que a comida também *alimenta* a sociedade de forma a distinguir grupos e criar categorias sociais. Para meu trabalho a antropologia da alimentação me deu subsídios e base para que possamos entender as relações que se criam e certos conflitos que se estabelecem nas sociedades. Especialmente quando saímos de uma localidade e vemos a pluralidade, isto é, foi ao sair de Florianópolis, percorrer vários caminhos pude perceber que a comida que caminha cada vez mais rapidamente entre os portos, aeroportos, estradas indo e vindo de vários estados, países, continentes trazem consigo um local, uma identificação, uma marca regional.

Viviane Assunção (2012) ao estudar os migrantes brasileiros em Boston, nos Estados Unidos da América, e como ocorrem os fluxos e redes alimentares percebeu a valorização que se tem com relação à alimentação nacional e como ela é um marcador identitário e de memória familiar. Assunção (2012) mostra como a roça e os produtos regionais são elementos que estão fortemente na memória destes migrantes que levam para Boston ou pedem para quem for visitar levar. Apesar de não estar me

atendo em migrantes geográficos pude perceber esse elo com o local por meio de relatos dos membros do Slow Food que, como se fossem migrantes temporais imaginários, veem o movimento como uma busca de alimentação que chamaram “dos avós”, isto é, por em prática algo que está na memória alimentar, em sua maioria de origem rural, em que o produto consumido era o que vira plantar e crescer. Este movimento no tempo por vezes inclui movimentos no espaço. Como quando um dos membros me mostrou vídeos da viagem que fez a sua família no interior, no qual aparece fazendo morcilha<sup>99</sup> e torresmo<sup>100</sup> com seus familiares após matarem o porco da fazenda, me contando que passou sua infância neste lugar e que todos deveriam poder ter um contato tão próximo com o que vão comer.

Estas localidades e marcas regionais estão atreladas diretamente a ideia de tempo. Consequentemente a ideia de mobilidade, temporalidade e atemporalidade. A modernidade é vista como uma alta mobilidade e uma temporalidade regida pela velocidade. Com fones no ouvido, ouvindo o andamento musical *presto*<sup>101</sup>, estaria ouvindo o som da modernidade. E o tradicional, em que os compassos seriam regidos pelo *larghissimo*<sup>102</sup>, em que as mudanças são vagarosas, o local se torna o centro das relações e o tempo acaba sendo visto como um tempo quase estanque. Como se fossem pares de opostos impossíveis de gerarem uma sinfonia. Contudo, constato, é a partir da globalidade e dos avanços tecnológicos, que a Castanha de Barú ficou conhecido em várias partes do mundo, incentivando a produção e o próprio consumo local.

Este tempo moderno e essa compreensão espacial faz com que o risco e o prazer caminhem próximos e, ao mesmo tempo, sejam conflitantes para os participantes do movimento. O risco está no industrializado nos rótulos com códigos e elementos não codificados por

---

<sup>99</sup> Tripa de porco recheada com o sangue e os miúdos do animal. Utilizam-se tanto o que chamam de tripa grossa como tripa fina.

<sup>100</sup> Torresmo é naco (pedaços) de carne de porco, em geral as que possuem mais gordura, fritas na gordura do animal. No caso citado foi feito com fogo de chão em que os utensílios ficam suspensos e o produto é frito na própria banha em prensado para que se tire um pouco da gordura. Falo da forma com que foi feito, pois para eles o processo de produção é significativo, já que remete a um fazer tradicional. Como o Doce de leite feito no tacho de cobre.

<sup>101</sup> Presto, do italiano, “rápido” é um andamento musical que é realizado com uma velocidade entre 180 e 200 batidas por minuto. Só perde para o prestíssimo que é o mais rápido andamento musical.

<sup>102</sup> Ao contrário do presto, larghissimo é o andamento musical mais lento, entre os compassos. Tem uma velocidade de 19 batidas por minuto ou menos.

peças não peritas, embalados e higienizados por produtos químicos, que duram. Enquanto o prazer pode ser saciado e saboreado em um queijo de leite cru que a vigilância proíbe vender por questões de risco...

O Slow Food cria e se amplia muito pautado nas nostalgias de tempo, prazer e alimentação. Trazendo um tempo passado que deve ser resgatado. Assim ao som de Agenor de Miranda Araújo Neto, mais conhecido como Cazuzza, em seu álbum “O tempo não para” de 1988 escuto a seguinte frase “Eu vejo o futuro repetir o passado eu vejo um museu de grandes novidades. Porque o tempo não para.” Um novo ciclo começa, ou melhor, se reinicia e, ao que pude perceber, por meio do Slow Food, a lentidão e a nostalgia estão crescendo cada vez mais rapidamente.



## REFERÊNCIAS

ABREU, Marcos. **Gestão comunitária de resíduos orgânicos: o caso d/o projeto Revolução dos Baldinhos (PRB), capital social e agricultura urbana.** 2013. Dissertação (Mestrado) - Curso de Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.

AMORIM, Cleyde R. **A Temporalidade Kalunga no espaço histórico do quilombo.** In: SCHWARCZ, L. K.M; Gomes, N (Org.). Antropologia e História: debates em região de fronteira, Belo Horizonte: Autêntica, 2000.

ANDREWS, Geoff. **Slow food: una storia tra politica e piacere.** Bologna: Il Mulino, 2010.

APPADURAI, Arjun. Disjunção e diferença na economia cultural global. In: FEATHERSTONE, Mike (Org.). **Cultura global: nacionalismo, globalização e modernidade.** Petrópolis: Vozes, 1994.

\_\_\_\_\_. Disjuntura e diferença na economia cultural global. In: **As dimensões culturais da globalização.** Lisboa: Teorema, 2004. p. 43-70.

\_\_\_\_\_. **A vida social das coisas:** As mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008.

ASSUNÇÃO, Viviane K.. Circulação de alimentos e de relações entre brasileiros em Boston e no Brasil. In: RIAL, Carmen; SILVA, Sandra R.; SOUZA, Ângela M. (Org.). **Consumo e cultura material:** perspectivas etnográficas. Florianópolis: Editora da Ufsc, 2012. p. 75-90.

AUGÉ, Marc. **Não lugares:** introdução a uma antropologia da supermodernidade. São Paulo: Papirus, 2004.

BAIOCCHI, Mari de N.. Calunga – Kalunga: Universo Cultural. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Goiás,**Goiás, v. 11, jan. 1986.

BALÉE, William. Biodiversidade e índios amazônicos. In: CASTRO, Eduardo Viveiros de; CUNHA, Manuela Carneiro da (Org.).

**AMAZÔNIA: etnologia e história indígena.** São Paulo: Núcleo de História Indígena e do Indigenismo da Usp: Fapesp, 1993. p. 385-393.

BARTHES, Roland. “O Vinho e o leite” e “Bife e Batata Frita”. In: **Mitologias.** São Paulo: Difel, 5 ed., 2010. P. 51 – 55.

BATESON, Gregory. **Metadiálogos.** 2. Ed. Lisboa: Gradiva, 1989.

BECKER, Howard S. **Métodos de Pesquisa em Ciências Sociais.** São Paulo: Hucitec, 1993.

\_\_\_\_\_. **Tricks of the Trade: How to Think About Voar Research While Vou 're Doing It.** Chicago: The University of Chicago Press, 1998.

\_\_\_\_\_. **Métodos de Pesquisa em Ciências Sociais.** São Paulo: Hucitec, 1993.

BECK, Ulrich.; GIDDENS, Anthony.; LASH, Scott. (Org.). **Modernização reflexiva.** São Paulo: Editora da Unesp, 1997.

BECK, Ulrich. **O que é Globalização? Equívocos do globalismo:** respostas à globalização. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

\_\_\_\_\_. **Sociedade de risco:** Rumo a uma outra modernidade. São Paulo: Editora 34, 2010.

BOOKCHIN, Murray. **Anarquismo Social ou Anarquismo de Estilo de Vida:** um abismo intransponível. São Paulo: Faísca/Hedra, 2008.

BOURDIEU, Pierre. Questions de sociologie. Paris: Les Éditions de Minuit, 1984.

\_\_\_\_\_. **What makes a social class?** On the theoretical and practical existence of groups. Berkeley Journal Of Sociology, n. 32, p. 1-49, 1987.

\_\_\_\_\_. Os três estados do capital cultural. IN: ALICE, Maria; Catani, Afrânio (Org.). **Escritos de Educação.** 2 ed. Petrópolis: Vozes, 1999. p.



71-79.

\_\_\_\_\_. **A Distinção**: crítica social do julgamento. Porto Alegre: Editora Zouk, 2006.

\_\_\_\_\_. A gênese dos conceitos de habitus e de campo. IN: **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, ed 15ª, 2011. p. 59 – 79.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

CANCLINI, Néstor G. **Culturas Híbridas**: Estratégias para entrar e sair da modernidade. 4 ed, 6 reimp, São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2013.

CARDOSO, Ruth C. L. Aventuras de antropólogos em campo ou como escapar das armadilhas do método. In: CARDOSO, Ruth C. L. (org). **A aventura antropológica: teoria e pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Editora Paz e Terra, 2004. p. 95 – 103.

CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede**. 2 ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria (org.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 129 – 146.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DAMATTA, Roberto A. “sobre comidas e mulheres”. In: **O que faz o Brasil Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

\_\_\_\_\_. **A casa & a Rua**: Espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. 6 ed. Rio de Janeiro: Rocco, 2003.

DIGARD, Jean-Pierre. Jalon pour une anthropologie de la domestication. In: **L'Homme**. v 28, n. 108, p. 27-58, 1988.

DOUGLAS, Mary. Pureza e perigo. Lisboa: Edições 70, 1991.

DUMONT, Louis. **Homo Hierarchicus**: O sistema das castas e suas implicações. 2 ed., 1 reimp. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

DURKHEIM, Émile. **Moral education**. Nova York: The Free Press, 1971.

\_\_\_\_\_. **Da divisão do trabalho social**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

\_\_\_\_\_. **Educação e sociologia**. Lisboa: edições 70, 2001.

ELIAS, Denise. **Globalização e Agricultura**: a região de Ribeirão Preto – SP. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003.

ELIAS, Norbert. **Sobre o Tempo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 1998.

EVANS-PRITCHARD, Edward Evan. **Os Nuer**: Uma Descrição do Modo de subsistência e das Instituições Políticas de um Povo Nilota. São Paulo: Perspectiva, 1978.

FERNANDES, Maria Esther (Org.). **A cidade e seus Limites**: as contradições do urbano na “Califórnia brasileira”. São Paulo: Annablume, Fapesp; Ribeira Preto: Unaerp, 2004.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: El gusto, La cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial anagrama, 1995.

\_\_\_\_\_. **Round table** "To accelerate the prevention of childhood obesity: forging a societal action plan that works". Paper read at McGill Health Challenge Think Tank, 8-9 November, 2006, at Montreal.

GARCIA, Rosana Aparecida de Mello. Relações de comercialização entre produtores orgânicos e supermercados. IN: GUIVANT, Julia S.; SPAARGAREN, Gert; RIAL, Carmen. (Org.). **Novas Práticas alimentares no mercado global**. Florianópolis: Edufsc, 2010. p. 167 – 186.

GENTILE, Chiara. Os Mercados da Terra Slow Food. Entre modelos antigos e novas demandas: experiências locais de troca e consumo alimentar. In: **Anais XXIX CONGRESSO ALAS CHILE - CRISIS Y**

EMERGENCIAS SOCIALES EN AMÉRICA LATINA. Santiago: Acta Científica Congreso de La Asociación Latinoamericana de Sociología, 2013.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1991.

GOFFMAN, Erving. **Interaction Ritual**: Essays in Face to Face Behavior. New York, 1967.

\_\_\_\_\_. **Frame analysis**. New York: Harper & Row, 1974.

\_\_\_\_\_. **Forms of Talk** (Conduct and Communication). New York: Paperback, 1981.

\_\_\_\_\_. **Ritual de interação**: ensaios sobre o comportamento face a face. Petrópolis: Vozes, 2011.

GOLDENBERG, Mirian. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com claude fischler. In: **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011.

GOODY, Jack. **Comida, cozinha e classe**: Um estudo da sociologia comparativa. Oeiras: Celta Editora, 1998.

HARRIS, Marvin. **Vacas, porcos, Guerras, bruxas**. Os enigmas da cultura. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1978.

HARVEY, David. **Condição Pós-Moderna**: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural. 6 ed. São Paulo: Loyola, 1996.

HERCULANO, Selene. ONGs e Movimentos Sociais: a questão de novos sujeitos políticos para a sustentabilidade. In: HERCULANO, Selene. (Org.). **Meio Ambiente**: questões conceituais. Rio de Janeiro: Riocor-UFF/PGCA, v. 1, 2000, p. 123-155.

IANNI, Octávio. **A era do globalismo**. 11 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011.

LANZ, Rudolf. **Noções básicas de antroposófia**. 4 ed. rev. São Paulo: Antroposofica, 1997

LAUDAN, Rachel. Slow Food: The French Terroir Strategy, and Culinary Modernism. In: **Food Culture and Society: International Journal of Multidisciplinary Research**, v.7, n. 2, p.

LE BRETON, David. **El sabor del mundo: Una antropología de los sentidos**. Buenos Aires, Ediciones Nueva Visión, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural I**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1975.

\_\_\_\_\_. **A origem dos modos à mesa – Mitológicas 3**. São Paulo: CosacNaify, 2006.

\_\_\_\_\_. **O cru e o Cozido – Mitológicas 1**. 2 ed. São Paulo: CosacNaify, 2011.

MACHADO, T. M. M. História das raças caprinas no Brasil. In: FONSECA, J. F. da; BRUSCHI, J. H.; MARINHO, A. C. S.; RODRIGUES, I. M. (Org.). **Produção de caprinos e ovinos de leite**. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite; Sobral: Embrapa Caprinos, p. 27-74, 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. In: **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre: ano I, n 4, p. 34 – 48, 1986.

\_\_\_\_\_. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-savarin?. In: **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MAFFESOLI, Michel. **A sombra de Dionísio: Contribuição a uma sociologia da orgia**. Rio de Janeiro: Editora Graal, 1985.

\_\_\_\_\_. **A conquista do presente: por uma sociologia da vida cotidiana**. Chapecó: Argos, 2001.

\_\_\_\_\_. **O tempo das tribos: o declínio do individualismo**. 4 ed. São Paulo: Forense Universitária, 2006.

MAGNANTI, Natal J. Circuito Sul de circulação de alimentos da Rede Ecovida. In: **Agriculturas: experiências em agroecologia**. Rio de Janeiro: v. 5, n 2, p. 26 – 29, jun 2008.

MARCUS, George. Identidades passadas, presentes e emergentes: requisitos para etnografias sobre a modernidade no final do século XX ao nível mundial. In: **Revista de Antropologia**. v. 34, 1991.

\_\_\_\_\_. Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography. In: **Annual Review of Anthropology**. California: Palo Alto, v 24, pp. 95-117, 1995.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a Dádiva: Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify. 2003. p.183 – 314.

MEGGERS, B. **Amazônia: a ilusão de um paraíso**. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1977.

MENACHE, Renata. Risco à Mesa: Alimentos Transgênicos, No Meu Prato Não?. In: Campos - **Revista de Antropologia Social**. v. 5, n. 1, p. 111-129, 2004.

MENDES, Alexandre Marques. **O conflito social de Guariba - 1984/1985**. 1. ed. Franca: UNESP/ Franca, 1999.

MILLER, Daniel. Consumo como cultura material. In: **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre: ano 13, n. 28, p. 33-63, jul./dez. 2007.

OLIVEIRA, Daniel Coelho de. O slow food e a nova dimensão temporal da modernidade. In: **Barbarói**. Santa Cruz do Sul, n.39, p., jul./dez. 2013.

\_\_\_\_\_. **Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil**. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In: **O trabalho do Antropólogo**. 2 ed. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: Editora UNESP, 2000.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

PORTILHO, Fátima. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. In: **Política & Sociedade**. v. 8, p. 199-224, 2009.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

RIAL, Carmen. **Mar-de-Dentro**: a transformação do espaço social na lagoa da Conceição. Dissertação (Mestrado) – Curso de Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Porto Alegre, 1988.

\_\_\_\_\_. Os fast-food: uma homogeneidade contestável na globalização cultural. In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 5, p. 140-180, 1997.

\_\_\_\_\_. De Acarajés e Hamburgers e Alguns Comentários ao Texto “Por uma Antropologia da Alimentação” de Vivaldo da Costa Lima. In: **Antropologia em primeira mão**. n.79, 2005.

\_\_\_\_\_. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: **Antropologia em primeira mão**. v. 57, 2003

\_\_\_\_\_. Antropologia e mídia: breve panorama das teorias de comunicação. In: **Antropologia em Primeira Mão** n.74, 2004.

\_\_\_\_\_. Revisitando a etnografia Mar-de-Dentro: pesca, turismo e a transformação do espaço social. In: RIAL, Carmen; GÓDIO, Matias. (Org.) **Pesca e Turismo**: etnografias da globalização no litoral do Atlântico Sul. 1. ed. Florianópolis: Nuppe, 2006, p. 21 - 37.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. O Povo Brasileiro. 2 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

RIBEIRO, Gustavo Lins. Condição Transnacionalidade. In: **Série Antropologia**. Brasília: DAN/Unb, v. 223, p.1-34, 1997.

\_\_\_\_\_. Antropologia da globalização. Circulação de pessoas, mercadorias e informações. In: **Série Antropologia**. Brasília: DAN/Unb, vol 435, p. 1 – 36, 2011.

RIETVELD, Hillegonda. Infinite noise spitals: the musical cosmopolitanism of psytrance. In: GRAHAM St. John (ed.). **The Global scenes and global culture of psytrance**. Nova York e Abingdon: Routledge, 2010, p. 69 – 88.

RITZER, George. **The McDonaldization of Society**: Revised New Century Edition, Pine Forge, 2004.

SALHINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

\_\_\_\_\_. **Sociedades tribais**. Rio de Janeiro: Zahar, 1970.

SASSEN, Saskia. **As cidades na economia mundial**. São Paulo, Studio Nobel, 1998.

\_\_\_\_\_. **The Global City**: New York, London, Tokyo. 2 ed. Princeton: Princeton University, 2001.

\_\_\_\_\_. **Contra geografías de la globalización**. Género y ciudadanía en los circuitos transfronterizos. Madrid: Traficantes de sueños, 2003.

SCHERER-WARREN, Ilse. **Redes de movimentos sociais**. São Paulo: Edições Loyola, 1993.

SCHLOSSER, Eric. **País do Fast Food**: o lado nocivo da comida norteamericana. São Paulo: Ática, 2001.

SCHNEIDER, Kamila G. “**Não bebo álcool, bebo vinho**”: Notas etnográficas de uma aprendiz do vinho. Trabalho de conclusão de curso (TCC) – Curso de Ciências Sociais, Centro de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Toledo, 2012.

\_\_\_\_\_. Bebendo e aprendendo: estudo realizado entre os bebedores de vinho Cascavel/PR. In: **Caminhos**. v. 6, p. 33-45, 2015.

SIGAUT, François. Critique de la notions de domestication. In: **L'Homme**. v 28, n 108, pp. 59-71, 1988.

SILVA, Hélio R. S. A situação etnográfica: andar e ver. In: **Horizontes Antropológicos**. vol.15 no.32 Porto Alegre July/Dec. 2009, p. 171 – 188

SILVEIRA, Paulo Roberto Cardoso da; GUIVANT, Julia S. Os Processados Orgânicos Na Comensalidade Contemporânea. In: RIAL, Carmen; SILVA, Sandra Rúbia da; SOUZA, Angela Maria de. (Org.). **Consumo e cultura material**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2012, p. 191 - 214.

SIMMEL, Georg. A Metrópole e a Vida Mental. In: VELHO, Otávio Guilherme (org.). **O Fenômeno Urbano**. 4 Ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.

\_\_\_\_\_. A natureza sociológica do conflito. In: E. Morais (Org.). **Simmel: sociologia**. São Paulo: Editora Ática, 1983.

SIMONETTI, Luca. **Mangi, chi può: meglio, meno e piano**. L'ideologia di Slow Food. Toscana: mauro pagliai editore, 2010.

\_\_\_\_\_. The ideólogo of Slow Food. IN: **Jornal of European Studies**. Vol. 42, nº 2, 2012, pp. 168 – 189.

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

SOUZA, Ângela Maria de. **O Movimento do RAP em Florianópolis: A Ilha da Magia so da Ponte pra Lá**. Dissertação (Mestrado) - Curso de Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1998.

SOUZA, Júlio Seabra Iglez de. **Uvas para o Brasil**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 1969.

SPITZCOVSKY, Débora. Chef Atala lança instituto em prol da culinária sustentável. In: **Planeta Sustentável**. São Paulo: Editora Abril, 18/04/2013. Disponível em:



<http://planetasustentavel.abril.com.br/noticia/atitude/chef-alex-atala-instituto-ata-culinaria-sustentavel-738988.shtml>. Acessado em: 23/11/2015.

STEINER, Rudolf. **Waldorf education and anthroposophy**. Massachusetts: Steiner Books, 1996.

TRINDADE, Carina Carreira. Sementes crioulas e transgênicos: uma reflexão sobre sua relação com as comunidades tradicionais. In: **Anais do XV Congresso Nacional do CONPEDI/UEA**. Manaus, 2006.

TURINO, C. **Pontos de cultura**: O Brasil de baixo para cima. 2 ed. São Paulo: Ed Anita Garibaldi. 2010.

VELHO, Gilberto. Estilo de vida Urbano e Modernidade. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 8, nº 16, p. 227-234, 1995.

\_\_\_\_\_. **Projeto e Metamorfose**: Antropologia das sociedades complexas. 3 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

WACQUANT, Loïc. **Corpo e Alma Notas Etnográficas de um Aprendiz de Boxe**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2002.

\_\_\_\_\_. Que é gueto? Construindo um conceito sociológico. IN: **Revista Sociologia Política**. Curitiba, 23, p. 155-164, nov. 2004.

WEBER, Max. **Sociologia**. São Paulo: Atlas, 1979.

\_\_\_\_\_. **Conceitos Sociológicos Fundamentais**. Tradução Artur Mourão. Covilhã: Lusofia: Press, 2010.

## REFERÊNCIAS FÍLMICAS

ENGENHOS DA CULTURA • Teias Agroecológicas. Direção de Gabriela Pieroni e Sandra Alves. Florianópolis: Vagaluzes Filmes, 2014. (36 min.), son., color. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=vwAPPlzFYe8>>. Acesso em: 25 nov. 2015.

ILHA das flores. Direção de Jorge Furtado. Porto Alegre: Casa de Cinema de Porto Alegre, 1989. (13 min.), son., color. Disponível em:

<<https://www.youtube.com/watch?v=e7sD6mdXUyg>>. Acesso em: 25 nov. 2015.

MEMÓRIA em nossas mãos. Direção de Beto Novaes e Francisco Alves. São Paulo: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2001. (16 min.), son., color. Série UFRJ.doc.

MUITO Além do Peso. Direção de Estela Renner. São Paulo: Mari Farinha Filmes, 2012. (90 min.), son., color.

MULHERES da Terra. Direção de Marcia Paraiso. Rio de Janeiro: Plural Filmes, 2010. (22 min.), son., color.

O VENENO está na mesa. Direção de Silvio Tendler. Rio de Janeiro: Caliban Fimes, 2011. (50min) Son., color.

SLOW Food Story. Direção de Stefano Sardo. Roma: Indigo Film, 2013. Son., color.

TEMPOS modernos. Direção: Charles Chaplin. Produção: Patrícia Santans. Integrantes: Charlie Chaplin; Paulette Goddard; Henry Bergman; Stanley Sandford; Chester Conklin. Roteiro: Charles Chaplin. Nova York – EUA; United Artists estúdios; Charlie Chaplin Film Corporation, 1936. (87min), son., P&B.

## ANEXO 1 – Projeto de Lei para alteração da Lei Rouanet

### PROJETO DE LEI N.º , DE 2013 (Do Sr. Gabriel Guimarães)

Altera a Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991 – Lei Rouanet – para incluir a gastronomia brasileira como segmento beneficiário da política de incentivo fiscal.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O § 3º do art. 18 da Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991, que “*Restabelece princípios da Lei nº 7.505, de 2 de julho de 1986, institui o Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac) e dá outras providências*”, passa a vigorar acrescido do seguinte inciso:

“*Art. 18. ....*

§3º.....

*i) eventos, pesquisas, publicações, criação e manutenção de acervos relativos à gastronomia brasileira.” (NR)*

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

### JUSTIFICAÇÃO

A Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991, mais conhecida como Lei Rouanet, institui o Programa Nacional de Apoio à Cultura (PRONAC) e oferece três importantes mecanismos de captação de recursos para o setor cultural brasileiro – o Fundo Nacional da Cultura (FNC), os Fundos de Investimento Cultural e Artístico (FICART) e o incentivo a projetos culturais.

Das formas de fomento à cultura estabelecidas na lei, a mais conhecida e utilizada é a política de incentivos fiscais, que possibilita a cidadãos (pessoas físicas) e empresas (pessoas jurídicas) aplicar parte do Imposto de Renda devido em ações culturais. Esse instrumento apoia produtos culturais de modo geral, mas pode fortalecer especialmente iniciativas que não se enquadram em programas de fomento desenvolvidos pelo Ministério da Cultura (MinC).

Segundo dispõe o § 3º do art. 18 da Lei Rouanet, o incentivo fiscal para doações e patrocínios previsto no documento legal se restringe aos seguintes segmentos: a) artes cênicas; b) livros de valor artístico, literário ou humanístico; c) música erudita ou instrumental; d) exposições de artes visuais; e) doações de acervos para bibliotecas públicas, museus, arquivos públicos e cinematecas, bem como treinamento de pessoal e aquisição de equipamentos

para a manutenção desses acervos; f) produção de obras cinematográficas e videofonográficas de curta e média metragem e preservação e difusão do acervo audiovisual; g) preservação do patrimônio cultural material e imaterial; e h) construção e manutenção de salas de cinema e teatro, que poderão funcionar também como centros culturais comunitários, em Municípios com menos de 100.000 (cem mil) habitantes.

O projeto de lei que ora apresentamos tem o intuito de incluir nessa lista de segmentos que podem ser beneficiados pela lei os eventos, as pesquisas, as publicações, assim como a criação e manutenção de acervos relativos à **gastronomia brasileira**.

A gastronomia – vasto e fascinante universo que abarca ingredientes, utensílios, equipamentos e saberes humanos – é parte integrante da história e da cultura de um povo. Assim, o nosso modo de comer e de preparar o alimento é característica essencial que nos distingue e nos define como brasileiros. A nossa cozinha, forjada com ingredientes comuns que a tornam reconhecível em qualquer parte do mundo e, ao mesmo tempo, com combinações tão originais em cada diferente região do País que a tornam múltipla, complexa e rica, é um dos alicerces da identidade nacional, devendo, portanto, ser apoiada, estudada, preservada e difundida como qualquer outra manifestação da nossa cultura.

Estamos certos de que incluir explicitamente a gastronomia no texto da Lei Rouanet, como beneficiária do mecanismo de incentivo, contribuirá sobremaneira para estimular a captação de recursos para o setor. Além disso, a medida tem o valor simbólico de constituir o reconhecimento oficial dessa manifestação como parte integrante da cultura nacional, merecedora de fomento e de apoio do poder público.

Pedimos, assim, o apoio a nossa iniciativa, na esperança de que a importância e o mérito desta proposta sejam também reconhecidos pelos nobres pares.

Sala das Sessões, em de de 2013.

Deputado Gabriel Guimarães

2013\_18184

[http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop\\_mostrarintegra;jsessionid=AFDB4B06DFA27035506FD7C54AADD2AA.proposicoesWeb1?codteor=1155707&filename=PL+6562/2013](http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=AFDB4B06DFA27035506FD7C54AADD2AA.proposicoesWeb1?codteor=1155707&filename=PL+6562/2013)

## **ANEXO 2 – Moção contra excessos da vigilância sanitária**

Slow Food Brasil: Moção em defesa da cultura alimentar de Santa Catarina, contra os excessos da Vigilância Sanitária e do Ministério Público

---

Os modos de ser, de fazer e de viver de comunidades rurais, bem como a cultura alimentar dos consumidores de Santa Catarina estão seriamente

ameaçados por ações da Vigilância Sanitária e do Ministério Público neste estado. Estas agências estão intervindo violentamente nas feiras, mercados e festas tradicionais das comunidades, aplicando normas de controle sanitário voltadas para grandes indústrias alimentícias.

Estas ações de repressão, desrespeitosas, arbitrárias e excessivas, estão destruindo e impedindo a produção e comercialização de alimentos produzidos de forma artesanal e em pequena escala pela Agricultura Familiar, como embutidos de carne de porco, queijos artesanais de leite cru, assim como a pesca artesanal. Tais processos de produção envolvem saberes e fazeres oralmente transmitidos de geração a geração, com conhecimentos tradicionais construídos, transformados e reiterados ao longo dos tempos, que são expressão da enorme diversidade cultural brasileira.

Da mesma maneira, essas ações vêm dificultando a realização de festas comunitárias e almoços festivos de famílias, amigos e vizinhos, que envolvem churrascos e comidas feitas em casa ou em cozinhas comunitárias, de modo voluntário e coletivo. Têm sido feitas exigências descabidas, como cozinhas industriais, carteira de saúde para churrasqueiros e cozinheiros voluntários, impedimento de consumo de produtos coloniais artesanais. Tais interferências tem causado indignação nas comunidades, que fazem suas festas para estreitar laços sociais e para arrecadar recursos para necessidades coletivas, como forma de expressão de devoções religiosas e para proporcionar lazer e diversão aos visitantes. A culinária está presente como elemento principal ou viabilizador de todas estas manifestações culturais populares, especialmente nas comunidades rurais e inexistem registros de pessoas contaminadas por consumir estes alimentos, pois o zelo pela boa alimentação oferecida aos participantes sempre foi a garantia do sucesso dessas promoções.

Todas essas tradições alimentares fazem parte do patrimônio cultural destas populações, devendo ser respeitadas e apoiadas pelas agências do Estado e não reprimidas e perseguidas com a imposição de normas sanitárias inadequadas. Os processos de produção de alimentos artesanais, tradicionais e da agricultura familiar, assim como pequenos empreendimentos e a pesca artesanal necessitam de uma legislação específica. O zelo e a responsabilidade pela boa alimentação sempre foram observados pelas comunidades, porém os excessos na busca da “sanidade e esterilização” estão penalizando duramente as sociedades locais e pequenos produtores de Santa Catarina, a ponto de interferir seriamente em tradições seculares e salutares. Excessos só impedem o simples e prático que sempre deu certo. É urgente que os órgãos de inspeção considerem as tradições dos pequenos produtores e das suas comunidades e

levem em conta o impacto cultural, social e econômico causado por suas exigências.

Pelo exposto, solicitamos junto ao Procurador-Geral de Justiça do Ministerio Publico de Santa Catarina a instalação de uma Audiência Pública para discutir a atuação da Cidasc e das Vigilâncias Sanitárias, assim como do Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (POA), com a presença de todas as partes interessadas

Obs: Este documento é uma iniciativa de representantes de organizações da sociedade civil no Grupo de Trabalho da ANVISA sobre normas sanitárias para a agricultura familiar - GT 1.346/2014, a saber: Apaco, FBSSAN, GT Slow Food Queijos artesanais, MMC, Rede Ecovida. Está aberto para recolher a assinaturas de organizações e instituições.

### **Informações adicionais sobre ações realizadas pela Vigilância Sanitária em SC**

#### **Ações contra mercados e feiras livres**

Uma ação punitiva e desproporcional ocorreu na feira livre das cidade de São Miguel do Oeste em abril de 2010, quando o Ministério Público interditou a feira livre municipal daquela cidade sem qualquer comunicado prévio à administração municipal. A feira tinha apoio da prefeitura e feirantes eram agricultores que vendiam seus produtos coloniais diretamente aos consumidores (queijo, salames, doces e conservas, ovos, etc). Foi montada uma operação policial, semelhante às que visam prender quadrilhas de traficantes, com viaturas e policiais armados, que cercaram a feira e levaram os agricultores presos, na frente de seus clientes, como fossem bandidos. As autoridades municipais e a cidade se mobilizaram e exigiriam que os agricultores fossem soltos, mas manteve-se o impedimento da venda dos produtos na feira. Até hoje há feirantes que precisam tirar na delegacia autorização para poder viajar para fora da região.

Embora o caso de São Miguel do Oeste tenha sido o mais violento e traumático, sabe-se de outras intervenções em feiras municipais que vêm impedindo a venda de produtos locais, como em 2015, em Xanxerê e Chapecó. Estas ações vêm desestimulando a manutenção e fortalecimento desses importantes espaços de comercialização de alimentos, os quais permitem que a população adquira diretamente dos produtores alimentos frescos, muitos produzidos de modo orgânico e respeitando tradições alimentares. As feiras

livres contribuem para fortalecer a segurança alimentar e mantêm a diversidade de alimentos ofertados, além de serem importantes espaços de socialização. Tais ações repressivas desestimulam as agroindústrias familiares rurais, importante opção de renda para os agricultores de Santa Catarina, levando-os a abandonar atividades importantes para a renda da família e, em muitos casos, a terem que abandonar suas propriedades e migrar para as cidades.

### **Repressão a festas comunitárias**

A vigilância sanitária vem impondo nos últimos anos uma série de exigências para a realização de encontros, eventos ou festas comunitárias no oeste catarinense, como a exigência de estruturas equivalentes às cozinhas industriais, exigindo azulejos até o teto, equipamentos e utensílios de inox, proibição de abate de animais na comunidade, portas especiais anti-incêndio, dentre outras. Obriga as pessoas que trabalham como voluntários nessas festas a usar tocas, luvas e apresentar carteiras de saúde, que precisam ser renovadas a cada seis meses. Tem impedido ainda a compra de produtos produzidos nas comunidades para serem servidos nas festas, como ovos e galinhas caipiras, salames coloniais, entre outros. Também vem proibindo as doações de bolos, cucas, frangos assados, porcos e outras comidas, historicamente feitas nas casas das famílias para serem leiloados para custear as despesas comunitárias. A imposição de normas voltadas para a indústria alimentar não são adequadas a eventos como as festas de comunidades.

O impedimento do uso dos próprios recursos para realizar estes eventos enfraquecem consideravelmente suas possibilidades econômicas. É dali que vem recursos para atividades que mantêm a comunidade unida e ativa: religião, esporte, lazer, cultura, manutenção de igrejas, cemitérios e centros comunitários, aquisição de máquinas e poços artesanais. Desaparece também as chamadas "trocas de visitas" entre as comunidades.

Para ilustrar a arbitrariedade de tais ações, citamos a recente apreensão e inutilização de embutidos de carne suína de agroindústria familiar rural de um grupo de agricultores do município de Ouro, produção devidamente inspecionada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Tal ação foi feita à revelia dos técnicos responsáveis pela inspeção daquela unidade. Os embutidos haviam sido feitos sob encomenda para serem servidos na “Noite do Queijo e do Vinho” em sua 18a edição, em junho de 2015, da qual participaram aproximadamente 300 pessoas. Toda a produção de embutidos foi inutilizada dois dias antes do evento, o que comprometeu seriamente a festividade. Tal fato causou indignação na cidade, dada a relevância da festa e

a notoriedade e qualidade dos produtos daquela pequena agroindústria. O prefeito Vitor Faccin que se colocou à disposição para prestar os esclarecimentos necessários. Fone: (049) 3555-1300 (prefeitura municipal).

### **Ações contra pescadores artesanais**

Ações de teor similar têm ocorrido com relação à pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina, à qual vêm sendo impostos padrões e parâmetros voltados para a pesca industrial, resultando em apreensões e destruição de produtos e em dificuldades para a continuidade da pesca e da criação de ostras, bem como do seu processamento e comercialização. Atualmente estão obrigando os pescados a passarem por entreposto com inspeção antes de serem vendidos a restaurantes e peixarias, interferindo nas formas tradicionais de comercialização que garantem vendas mais diretas e um maior frescor aos alimentos. Houve tentativas de proibir a evisceração dos pescados ainda no mar, que causou forte reação dos pescadores e posteriormente teve comprovada sua importância para melhoria da qualidade do pescado, através de estudo realizado pela Univali. É patente a aplicação de legislações inadequadas e o desrespeito ao saber-fazer e ao modo de vida dos pescadores, que historicamente abastecem feiras, mercados, restaurantes e consumidores no litoral catarinense. Ver algumas informações adicionais em:

<http://www.avozdonavegante.com.br/75.html>

<http://ndonline.com.br/florianopolis/noticias/274504-reacao-dos-pescadores-serve-para-esclarecer-novas-normas-de-comercio-de-produtos-de-origem-animal.html>

### **Assinam a moção:**

- Associação dos Pequenos Agricultores do Oeste Catarinense - APACO
- Assossiação Taliani d' Ipumirim
- Cooperativa de Crédito Rural de Seara - Cresol/Credi Seara



- Federação das Entidades Ítalo-Brasileiras do Meio-Oeste e Planalto Catarinense - FEIBEMO
- GT Educação Slow Food
- GT Slow Food Queijos Artesanais
- Rede Ecovida
- Rede Catarina Slow Food
- Fórum Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do RS
- Rede de Mulheres Negras para a Segurança Alimentar
- Slow Food Brasil