

Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz



Instituto de Comunicação e Informação
Científica e Tecnológica em Saúde

FLAVIA MARQUES DE CASTRO

O ALIMENTO “BOM, LIMPO E JUSTO”:

Saúde no Discurso do Movimento *Slow Food* no Brasil

RIO DE JANEIRO

2018

FLAVIA MARQUES DE CASTRO

O ALIMENTO “BOM, LIMPO E JUSTO”:
Saúde no Discurso do Movimento *Slow Food* no Brasil.

Dissertação apresentada ao Programa de
Pós-graduação em Informação e
Comunicação em Saúde (PPGICS) para a
obtenção do grau de Mestre em Ciências.

Orientadora: Prof. Dra. Katia Lerner

RIO DE JANEIRO

2018

Castro, Flavia Marques de.

O Alimento "Bom, Limpo e Justo": Saúde no Discurso do Movimento Slow Food no Brasil. / Flavia Marques de Castro. - Rio de Janeiro, 2018.
xi,143 f. f.; il.

Dissertação (Mestrado) - Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica em Saúde, Pós-Graduação em Informação e Comunicação em Saúde, 2018.

Orientadora: Katia Lerner.

Bibliografia: f. 124-135

1. Alimentação. 2. Comunicação e Saúde. 3. Slow Food. 4. Saúde. I. Título.

FLAVIA MARQUES DE CASTRO

**O ALIMENTO “BOM, LIMPO E JUSTO”:
Saúde no Discurso do Movimento *Slow Food* no Brasil.**

Aprovação em 27 de abril de 2018

Banca Examinadora:

Prof.^a. Dr.^a. Katia Lerner

Prof.^a. Dr.^a. Janine Miranda Cardoso

Prof.^a. Dr.^a. Giane Moliare Amaral Serra

AGRADECIMENTOS

Ao Programa de Pós-Graduação em Informação e Comunicação em Saúde, pela oportunidade de realização do curso de mestrado, além do apoio financeiro de grande importância para que eu pudesse concluir o curso e participar de atividades extra acadêmicas que muito enriqueceram esse percurso;

Aos funcionários e servidores da Gestão Acadêmica, pelo apoio e presteza em me ajudar a resolver todas as demandas desse período acadêmico;

Aos colegas do mestrado e do doutorado, da turma de 2016 pelas partilhas, convívio solidário e aprendizado nesse momento em que a conjuntura nos obriga a resistir pela saúde e por tantos direitos ameaçados;

À Janine Cardoso e Giane Moliare pelas sugestões na banca de qualificação que muito contribuíram para a elaboração dessa dissertação;

À querida orientadora Katia Lerner pelo acompanhamento e acolhimento dessa aluna “afobada”. Sua leitura cuidadosa, orientação primorosa, apoio e incentivos foram essenciais durante os percalços dessa minha trajetória acadêmica;

Aos membros do Movimento *Slow Food* no Rio de Janeiro e Niterói em especial nas pessoas de Carol Sá e Mariana do Valle pela disponibilidade em contribuir com as entrevistas e demais informações para esse trabalho;

À minha família em especial aos meus pais pelo apoio incondicional desde sempre. E à minha irmã e cunhado pelo suporte técnico em vários momentos e por já aumentarem a minha rede de suporte afetivo com a encomenda do já amado “pacotinho de esperança”.

“Comer é liturgia. Estendemos a toalha;
dispomos os talheres, pratos e copos; sentamos à mesa;
comungamos os alimentos com parentes e amigos.

Isso sacia a alma e o corpo.”

(O pão nosso de cada dia

Frei Betto

Jornal O Globo, 08 de julho 2017 - Coluna Sociedade)

RESUMO

A compreensão da alimentação como um processo sócio culturalmente determinado direcionou a escolha de práticas que buscam trazer novos significados ao consumo alimentar e sua associação com questões de saúde como objeto de investigação desse estudo. O Movimento *Slow Food* surge no fim da década de 80 na Itália, chegando ao Brasil em 2000, com a proposta de promover práticas alimentares que considerem as informações sobre as origens do alimento baseado em três principais valores: o alimento bom, associado ao sabor e culturalmente referenciado; o alimento limpo, sem contaminantes para o ser humano e meio ambiente; e o alimento justo, com custo acessível ao consumidor e que favoreça condições equitativas de venda para o produtor. Essa dissertação tem como objetivo geral investigar a produção social de sentidos sobre saúde nos discursos do Movimento *Slow Food* e tem como objetivos específicos para essa compreensão a identificação de lógicas, dos atores e das práticas desenvolvidas pelo movimento, a identificação dos discursos e comunidades discursivas em saúde e como se dá a lógica do risco nas práticas propostas pelo SF. Para análise, recorreu-se ao suporte teórico- metodológico de elementos da semiologia dos discursos sociais, pela qual há o entendimento dos fenômenos da comunicação como fenômenos de produção de sentido. Como conclusão destaca-se uma lógica de atuação pautada pelo movimento internacional porém com a adaptação à realidade local. Nota-se o discurso sobre saúde fortemente presente no movimento, marcada por diferentes noções de risco que aparecem em uma dinâmica concorrencial ora centralizadas, ora periféricas.

Palavras-Chave: alimentação, saúde, slow food, comunicação e saúde

ABSTRACT

The understanding of food as a socio-culturally determined process directed the choice of practices that seek to bring new meanings to food consumption and its association with health issues as the object of investigation of this study. The Slow Food Movement emerged in the late 1980s in Italy, arriving in Brazil in 2000, with the proposal to promote food practices that consider information about the origins of food based on three main values: the good food, associated with taste and culturally referenced; the clean food, without contaminants for the human beings and environment; and the fair food, with affordable cost to the consumer and which also provides fair sale conditions to the producer. This dissertation has as its general objective to investigate the social production of meanings about health in the discourses of the Slow Food Movement and has as specific objectives for such understanding: the identification of the logic, actors and practices developed by the movement, the identification of discourses and discursive communities in health and how the logic of risk occurs in the practices proposed by SF. For the analysis, we used the theoretical-methodological support of elements of the Semiology of social discourses, through which there is the understanding of the phenomena of communication as phenomena of production of meaning. As a conclusion, the logic of action guided by the international movement stands out, even though it is adapted to the local reality. One can note the discourse on health strongly present in the movement, marked by different notions of risk that appear in competitive dynamics sometimes centralized, sometimes peripheral.

Keywords: diet, health, slow food, communication and health.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1- FAIXA: 1, 2, 3- <i>Site Slow Food</i>	p.70
Figura 2- FAIXA: 1- <i>Site Slow Food</i>	p.70
Figura 3- FAIXA: 2- <i>Site Slow Food</i>	p.70
Figura 4- FAIXA: 3/Barra 1- <i>Site Slow Food</i>	p.71
Figura 5- FAIXA: 3/Barra 2- <i>Site Slow Food</i>	p.71
Figura 6- FAIXA: 3/Barra 3- <i>Site Slow Food</i>	p.72
Figura 7- FAIXA: 4- <i>Site Slow Food</i>	p.73
Figura 8- FAIXA: 5- <i>Site Slow Food</i>	p.74
Figura 9- COLUNA: 1- <i>Site Slow Food</i>	p.75
Figura 10- COLUNA: 2- <i>Site Slow Food</i>	p.76
Figura 11- COLUNA: 3- <i>Site Slow Food</i>	p.76
Figura 12- FAIXA: 6- <i>Site Slow Food</i>	p.77
Quadro 1- Manifestos do Movimento <i>Slow Food</i>	p.80
Quadro 2- Campanhas do <i>Slow Food</i>	p.95

LISTA DE SIGLAS

ABIO Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro

AAAS Aliança para a Alimentação Adequada e Saudável

ABRASCO-Associação Brasileira de Saúde Coletiva

ANA- Articulação Nacional de Agroecologia

ASA - Articulação no Semiárido Brasileiro

ASPTA- Agricultura Familiar e Agroecologia

COONATURA Associação Ecológica Harmonia Ambiental-Cooperativa de Consumidores de Produtos Naturais

CBAs - Congressos Brasileiros de Agroecologia

CONSEA Conselho Nacional de Segurança Alimentar

CERESAN- Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional

DHAA -Direito Humano à Alimentação Adequada

EAN Educação Alimentar e Nutricional

ENAs-Encontros Nacionais de Agroecologia

FBSSAN Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar

Fiocruz Fundação Osvaldo Cruz

FENACELBRA Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil.

IBGE-Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INCA Instituto Nacional do Câncer José Alencar Gomes da Silva

MDA Ministério do Desenvolvimento Agrário

OGM'S Organismos Geneticamente Modificados

PANC's Plantas Alimentícias Não Convencionais

PNAE Programa de Alimentação Escolar

PNAN Programa Nacional de Alimentação e Nutrição

PAT Programa de Alimentação do Trabalhador

Prodea Programa de Distribuição Emergencial de Alimentos.

RedeCAU- Rede Carioca de Agricultura Urbana

RJSF Rede Jovem *Slow Food*.

SAN-Segurança Alimentar e Nutricional

SAPS-Serviço de Alimentação da Previdência Social

SEDES-Secretaria Especial de Desenvolvimento Econômico e Solidário

SISAN-Sistema Nacional de SAN

SF- Slow Food

SUS- Sistema Único de Saúde

UFF-Universidade Federal Fluminense

UFRRJ- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	12
2. PARA COMEÇAR:ALGUNS PRESSUPOSTOS TEÓRICOS.....	16
2.1 Alimentação: para além do biológico.....	16
2.2 As concepções de saúde e a medicalização da alimentação.....	23
2.3 A alimentação e a lógica do risco.....	25
2.4 Alimentação como prática de consumo.....	28
2.5 Alimentação e Prática Discursiva.....	31
3. ORIGENS E CARACTERIZAÇÃO DO MOVIMENTO <i>SLOW FOOD</i>.....	35
3.1 O caminho até o “Bom, Limpo e Justo”	35
3.2 O <i>Slow Food</i> e a Ecogastronomia.....	40
3.3 A estrutura do Movimento.....	41
3.4 O <i>Slow Food</i> no Brasil.....	45
3.5 O <i>Slow Food</i> no Rio de Janeiro.....	47
4. O <i>SLOW FOOD</i> E O ATIVISMO EM ALIMENTAÇÃO NO BRASIL.....	48
5. <i>SLOW FOOD</i> À BRASILEIRA: MODOS DE DIZER, MODOS DE ATUAR...68	
5.1 Os manifestos: o <i>Slow Food</i> se Apresenta para o Mundo.....	78
5.1.1 Manifesto <i>SlowFood</i>	81
5.1.2 Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru.....	82
5.1.3 Bom, Limpo e Justo: Manifesto <i>Slow Food</i> para a Qualidade.....	83
5.1.4 Acordo de Jokkmokk.....	85
5.1.5 Declaração de Puebla.....	88
5.1.6 Manifesto <i>Slow Food</i> pela Educação.....	90
5.2 As Campanhas do <i>Slow Food</i>.....	94
5.2.1 Campanha <i>Slow Fish</i> Brasil	95
5.2.2 Campanha em Defesa dos Queijos Artesanais.....	96
5.2.3 Campanha Organismos Geneticamente Modificados e Festa Junina Livre de Transgênicos.....	97
5.2.4 Moção das Abelhas Ativas.....	98
5.2.5 As Campanhas <i>Slow Food</i> : Saúde e Risco.....	99
5.3 Cara a cara com o <i>Slow Food</i>.....	107

6. CONCLUSÕES.....	120
REFERÊNCIAS.....	124
APÊNDICES	136
ANEXOS.....	139

1.INTRODUÇÃO

A alimentação é um processo multidimensional: as decisões sobre a mesma constituem práticas alimentares repletas de valores que transformam o alimento em comida, constituindo-a como atendimento das necessidades vitais e, também, como satisfação de desejos construídos a partir do mundo social. De acordo com o dicionário, alimento é “*o que serve para conservar a vida aos animais ou aos vegetais*”.

De acordo com o dicionário, alimento é “o que serve para conservar a vida aos animais ou aos vegetais”. Sendo eu nutricionista, ao tê-lo como objeto de trabalho, esse foi o elemento de frequente reflexão sobre as realidades em que se organizam as diversas práticas alimentares. Compreender as práticas alimentares de forma mais ampla me trouxe a demanda contínua de ir em direção a questões estruturantes dessas práticas, que podem ser de ordem biológica, socioeconômica, cultural e ambiental.

Os critérios para se obter melhor alimentação, seja com vistas a manter a longevidade, promover a qualidade de vida ou como tratamento das mais diversas patologias, sempre foram temas existentes em minha prática profissional. Os questionamentos em torno dos benefícios oriundos da composição nutricional dos alimentos – passando pelas formas mais adequadas de preparo até as indagações sobre as origens dos mesmos – tornaram-se cada vez mais recorrentes.

E onde estariam os melhores alimentos? A predominância da agricultura industrial disponibiliza, nas grandes redes de varejo alimentar, produtos alimentícios com inúmeros aditivos e extremamente refinados, os alimentos ultra processados. Os alimentos frescos em menor quantidade, nesses locais e em outros espaços tradicionais como as feiras, também passam a ter menor frequência na alimentação do brasileiro. De acordo com dados do IBGE (BRASIL, 2010, 2014) sobre o tipo e a quantidade de alimentos adquiridos no domicílio, destaca-se o aumento significativo da disponibilidade de alimentos processados (biscoitos, refrigerantes, embutidos, refeições prontas e misturas industrializadas) em detrimento de alimentos tradicionais como: arroz, feijão e farinha de mandioca. Em todas as classes de renda, foi possível verificar teor excessivo de açúcar e de gordura, e a participação insuficiente de frutas e hortaliças.

O olhar atento à dinâmica do sistema alimentar foi algo que sempre me acompanhou na vida acadêmica, principalmente após quatro anos em atividades de pesquisa no Centro de

Referência em Segurança Alimentar e Nutricional-CERESAN(UFF/UFRRJ). Essa conformação do sistema alimentar proveniente da agricultura industrial me sinalizou a necessidade de atentar para alternativas para a aquisição de alimentos. A emergência de grupos organizados de consumidores voltados para a compra direta dos produtores no Rio de Janeiro fez com que eu encontrasse o Movimento *Slow Food* (SF). A proposta do movimento de ressignificar as práticas alimentares a partir da aproximação da produção local, levando em consideração, também, a comensalidade, a preservação ambiental e a remuneração justa do produtor, trazendo consigo uma série de atividades voltadas para a preservação da cultura alimentar, pareceu-me particularmente interessante para refletir sobre as novas práticas alimentares no contexto contemporâneo.

A compreensão do SF como objeto de investigação se dá atrelada a uma perspectiva sociocultural da alimentação, cuja incorporação do alimento aos padrões alimentares ocorre quando se diferencia alimento de comida. Segundo Barbosa & Campbell (2006) e Da Matta (1986), alimento está relacionado ao componente nutricional e seu potencial de atender às necessidades de manutenção do ser vivo, porém, esse alimento é transformado em comida ao ser ingerido de forma culturalizada. Os elementos culturais podem ser evidenciados no fato de o alimento ter seu preparo com base em determinadas técnicas de cocção, ser apresentado para ingestão de maneira específica, ter horários e circunstâncias próprios para ingestão, assumindo, assim, diferentes significados para os grupos que o ingerem. Dessa forma, comida está relacionada ao prazer e à comensalidade, referindo-se a algo costumeiro que ajuda a estabelecer uma identidade e possui sentidos específicos.

É nesse contexto das sociedades ocidentais contemporâneas, cujo processo de produção e consumo é fortemente marcado pela homogeneização alimentar, que surge, na Itália, o Movimento SF, organização social sem fins lucrativos com o objetivo inicial de apoiar e defender valores, tais como a *boa comida*, o *prazer gastronômico* e um ritmo de vida mais lento. Posteriormente, foram incorporados outros valores, como a *qualidade de vida*, a *sustentabilidade*, a *biodiversidade alimentar* e as *formas tradicionais de cultivo e conservação* (OLIVEIRA, 2014).

Práticas alimentares propostas pela “nova gastronomia” do SF tem o comer como um ato agrícola, sendo fundamental a informação sobre as origens do alimento, configurando um novo tipo de consumidor, centralizando o alimento de qualidade em três principais valores: o alimento “bom”, “limpo” e “justo”. A qualidade do alimento é, assim, valorizada não só na satisfação sensorial mas também como um direito humano e como expressão cultural, associada

à defesa do meio ambiente e sustentabilidade produtiva e à justa remuneração dos produtores (OLIVEIRA, 2014; PETRINI, 2012).

Sendo assim, o SF tem sua atuação baseada na difusão dos seus princípios em ações de educação, sensibilização, informação, de apoio a projetos de produção local de alimentos e de desenvolvimento das comunidades de produtores (GENTILE, 2016).

De fato, novas conformações do consumo alimentar são evidentes na atualidade, exemplificadas pelos grupos de compras em que os consumidores se organizam para a compra direta com o produtor, na busca por uma alimentação mais saudável, e, também, pelo retorno a compras em feiras, práticas valorizadas pelo movimento em suas atividades na direção de aproximar mais o consumidor na cadeia produtiva, classificando-o como co-produtor.

Esta dissertação tem como objetivo geral investigar como são produzidos socialmente os sentidos sobre saúde nos discursos do Movimento SF, no intuito de contribuir para o entendimento sobre alimentação na contemporaneidade, temática de substancial importância e cara aos enfrentamentos dos problemas de saúde em sua concepção mais ampla. Com o desenrolar do trabalho, delinear-se-iam objetivos específicos para essa compreensão, como a identificação de lógicas, dos atores e das práticas desenvolvidas pelo movimento.

Na busca pelos discursos da saúde no Movimento SF, destaca-se o fato do conceito de saúde ser histórico e socialmente construído, passando por variações ao longo do tempo. Na atualidade, um aspecto muito significativo é como a noção de risco se faz presente, o que nos conduziu a elaborar como um segundo objetivo específico identificar a presença e como se dá a lógica do risco nas práticas propostas pelo SF. Ainda marcando o percurso de pesquisa, a análise dos discursos do Movimento se deu na direção do terceiro objetivo específico: a identificação de quais discursos e comunidades discursivas do campo da saúde estão presentes no movimento – comunidades discursivas são entendidas aqui como: *grupos de pessoas, organizados institucionalmente ou não que produzem e fazem circular discursos, que neles se reconhecem e são por eles reconhecidos* (ARAUJO, 2006).

Nesse sentido, a noção de lugares de interlocução merece atenção na medida em que sinaliza o papel que as pessoas assumem nos modelos de comunicação, bem como a distribuição do poder de falar (ARAUJO, 2009). A própria composição do Movimento SF e a evolução do mesmo ao longo dos anos requerem reflexões sobre sua configuração discursiva, uma vez que se trata de um movimento de abrangência global, que sinalizaria a diversidade e heterogeneidade contextual.

Para realizar esta pesquisa, tomamos como objeto de investigação as campanhas temáticas, os manifestos do movimento disponibilizados no *site* brasileiro do SF selecionados por meio de pesquisa documental, bem como conversas com atores chave do movimento no Rio de Janeiro e em Niterói, na região metropolitana. As entrevistas temáticas foram realizadas com seis atores chave com diferentes graus de participação do movimento no Rio e em Niterói, a partir de roteiro semiestruturado, tendo sido audiogravadas para posterior transcrição e análise. Na tentativa de se obter elementos que subsidiassem a compreensão da lógica de atuação do movimento, foi possível acompanhar algumas atividades nas duas cidades.

Este trabalho se justifica na medida em que a alimentação saudável, enquanto direito humano básico, é assumida como diretriz prioritária da Política Nacional de Promoção da Saúde, tornando-se referência para a materialização das ações em alimentação e nutrição no Sistema Único de Saúde (SUS). No âmbito prático, destaca-se o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), com recomendações sobre alimentação que afirmam a sua interdependência com a sustentabilidade do sistema alimentar, as dimensões culturais e sociais das escolhas alimentares e os diferentes saberes em alimentação, bem como a promoção da autonomia dos sujeitos. De fato, a construção de intervenções em saúde efetivas e socialmente referenciadas demanda enfoques ampliados, e o Movimento SF, com base em seus valores centrais, suscita reflexões acerca de um sistema alimentar voltado para a valorização cultural, a saudabilidade e sustentabilidade econômica e social.

2. PARA COMEÇAR: ALGUNS PRESSUPOSTOS TEÓRICOS

2.1 Alimentação: para além do biológico

Para compreender as práticas alimentares propostas pelo SF, é importante aprofundar alguns entendimentos a respeito da ideia de alimentação. O alimento não é uma categoria única, objetiva, visto que nem todas as sociedades compartilham os mesmos critérios para determinar o que considera comestível e nem todas as substâncias nutritivas são consideradas comida. As escolhas alimentares ao longo do desenvolvimento da espécie humana são marcadas por processos complexos, constituindo um saber coletivo ao longo de gerações, apoiadas em um corpo de crenças, sejam essas simbólicas ou confirmadas pela experiência (CONTRERAS & GRACIA, 2015; DA MATTA, 1986).

Os alimentos são indispensáveis para a sobrevivência humana e, em geral, compõem a primeira aprendizagem social do ser humano, que envolve reciprocidade, aceitação, estabelecimento e manutenção das relações sociais. Os comportamentos alimentares ainda podem apresentar semelhanças e diferenças, classificando e hierarquizando pessoas e grupos, que expressam formas de conceber o mundo carregado de intenso simbolismo até evidenciar um modo de se alimentar que define não só aquilo que é ingerido mas também aquele que ingere. Dessa forma, a cultura atua estabelecendo especificidade e regularidade, resultando em uma conduta alimentar mais ou menos apropriada dentro de contextos sociais particulares (CONTRERAS & GRACIA, 2015; DA MATTA, 1986).

Informações sobre padrões alimentares são de grande importância para análise das condições de saúde e nutrição das populações. Diante do aumento progressivo de doenças crônicas, as mudanças no padrão de adoecimento das populações têm sido diretamente relacionadas com a alimentação e o estilo de vida. A obesidade e o sobrepeso são os principais agravos nutricionais que aumentam o risco para o desenvolvimento dessas doenças e requerem atenção e desenvolvimento de estratégias de controle.

O padrão alimentar vigente no Brasil, marcado pelo excesso de produtos ultra processados, é resultante da sua comercialização massificada nos países em desenvolvimento a partir da década de 80 pelas grandes corporações agroalimentares, em grandes porções, tendo alta durabilidade e baixo preço. Tudo isso favorece o seu consumo excessivo, tendo papel determinante na modificação do perfil epidemiológico e nutricional da população brasileira. A

uniformização da produção de alimentos em larga escala afeta a variedade da produção local, resultando em padrões alimentares homogêneos provenientes de um modelo produtivo dominado por grandes indústrias de processamento e varejo (MONTEIRO, 2013; BELIK & MALUF, 2000).

A alimentação como necessidade básica e vital é necessariamente modelada pela cultura, sofrendo efeitos da organização da sociedade, e abordagens restritivas são insuficientes para a compreensão dos hábitos alimentares. Para serem ingeridos, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados ou processados pela culinária, e tudo isso é substrato cultural.

A alimentação como ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares, que são simbólicos, com códigos sociais que atuam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. Dessa forma, a alimentação é parte da construção de identidades sociais/cultural atribuídas e reivindicadas, pelas quais os homens podem se orientar e distinguir. As práticas culinárias mostram formas de perceber ou expressar um determinado modo ou estilo de vida; através das suas “cozinhas”, os sujeitos transmitem, geração após geração, um conjunto de saberes e habilidades práticas que, pela experiência dos antepassados, identifica os alimentos comestíveis. Cada cultura gera uma cozinha peculiar, que envolve ingredientes, aromas, técnicas de preparação e maneiras de servir e comer, com classificações particulares em relação ao preparo e à combinação dos alimentos. (MACIEL, 2005; CONTRERAS & GRACIA, 2015).

Quando se trata de escolhas alimentares, é necessário observar que qualquer que seja essa escolha está repleta de valores que vão muito além da relação entre saúde e doença. Essas práticas serão sempre ressignificadas para partilharem um sistema de valores e organização alimentar, sofrendo, portanto, modificações. Muitas vezes, na prática cotidiana, a proibição ou a prescrição de alimentos são frutos de observações e experimentações que, em algum momento, se diferenciam dos modelos científicos oficiais, apresentando lógicas e riquezas e não devendo ser consideradas posturas irracionais. Aquilo que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas, também, traduz um pertencimento (CANESQUI & GARCIA, 2005; DANIEL & CRAVO, 2005).

O que é compreendido como alimentação saudável tem mudado de acordo com contextos históricos e com as diferentes formas de construção social. Nesse sentido, a organização do sistema alimentar e seu efeito da conformação de práticas alimentares é um fator a ser levado em consideração. Após a Segunda Guerra Mundial, a organização da produção e distribuição de alimentos se dá em discussões em fóruns internacionais como a **FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação**, baseando o controle da produção agrícola em decisões dos Estados Nações, através de acordos internacionais mercantis. A comercialização dos alimentos no mundo passa a ser feita a partir da negociação de excedentes agrícolas, em quantidades mínimas e máximas para a compra e venda de gêneros. Esse tipo de comercialização se torna uma das bases para o estabelecimento das necessidades nutricionais no âmbito populacional. Aí, lógica do risco se faz presente em uma atuação de Estado voltada para se evitar a escassez alimentar (BELIK & MALUF, 2000).

Dando continuidade a essa forma de comercialização de alimentos, o sistema agroalimentar moderno foi adquirindo novas características, voltadas para alta produtividade, avanços tecnológicos, desenvolvimento genético, dependência de fortes insumos químicos, uso de adubos sintéticos e agrotóxicos, irrigação, mecanização, bem como para a industrialização, a chamada Revolução Verde (AZEVEDO, 2008).

Já na década de 70, a crise mundial na produção de alimentos passa a ser mais uma justificativa para o aumento produtivo e o desenvolvimento de políticas para o armazenamento estratégico a fim de garantir a regularidade do abastecimento. A intensificação desse processo de produção gerou excedentes alimentares que chegaram ao mercado consumidor através de alimentos industrializados, com preços cada vez mais reduzidos na medida em que são compostos por ingredientes e aditivos alimentares de custo extremamente baixo. Uma das características desse processo de transformação do sistema alimentar pode ser exemplificada quando a produção de grãos (soja e milho) passa a ser voltada para a alimentação de animais, criando um sistema produtivo de desgaste ecológico e de vínculo entre monoculturas e operações intensivas para a criação de aves, suínos e bovinos. As granjas tornaram-se fornecedoras de matérias primas para a manufatura industrial de alimentos, como ilustram os casos de verduras para congelamento e dos tomates para ketchup (MACHADO *et al.*, 2016; BELIK & MALUF, 2000).

A principal mudança no processo de produção agroalimentar no Brasil é denominada “Modernização Agropecuária”, em que ocorre aumento da produtividade no trabalho, oriundo do emprego da tecnologia bioquímica, e uma intensa mecanização reduzindo a ocupação de

peçoal empregado, favorecendo a contração fundiária em detrimento da agricultura familiar. Os canais de distribuição dos alimentos também têm seu papel na conformação das práticas de consumo alimentar, visto que os supermercados, ao absorverem grande parcela do varejo, têm um grande poder de negociação dos preços e acabam substituindo equipamentos tradicionais, como empórios, açougues e quitandas (BACCARIN, 2011).

Discursos em favor da alimentação saudável refletem diversos interesses na busca pela construção de um mercado consumidor fiel, visto que a indústria alimentar firmou seu papel na distribuição mundial de alimentos ao se apropriar de novas linguagens. Houve uma busca por conceitos relacionados a temáticas direcionados ao aumento de vendas e geração de lucros, tais como o apelo ao saudável, mostrando grande capacidade de adaptação às mudanças no sistema alimentar. Nesse sentido, podemos citar a indústria alimentar através de ações voltadas para criar novas necessidades de consumo, lançando produtos, reduzindo preços e promovendo maior alocação de produtos nas prateleiras dos supermercados (MACHADO, OLIVEIRA, MENDES, 2016).

As corporações alimentares, ao disponibilizarem alimentos nas grandes redes de supermercados, têm sua prática caracterizada pela impessoalidade e ruptura das referências ao alimento onde se faz presente o desconhecimento da origem deste, da sua cadeia produtiva e da logística de abastecimento. Esse distanciamento da matriz alimentar e a perda de sabores e receitas tradicionais ocasionaram uma série de mudanças de atitudes, críticas ao processo de padronização alimentar, identificando uma demanda por alimentos de procedência conhecida pelos consumidores, provocando a valorização de produtos locais e tradicionais. Alimentos tradicionais podem ser entendidos como aqueles que possuem forte enraizamento no lugar de origem, cuja lógica de produção segue rituais conduzidos por produtores que detêm conhecimento e reputação necessários para perpetuar a produção. A valorização vai desde a origem da matéria prima a modos de produzir, armazenar e consumir (SANTOS & MENASCHE, 2015).

A elaboração de produtos alimentares tradicionais tem sua origem em saberes seculares; na maioria das vezes, ocorrem pouquíssimas alterações no processo produtivo. São alimentos de sabores, significados e identidades singulares, tanto para quem produz quanto para quem consome. No entanto, esses processos de produção frequentemente não são enquadrados dentro das normas de vigilância microbiológica, havendo restrições para a comercialização desses alimentos. A produção de alimentos tradicionais no Brasil é baseada em unidades familiares,

em pequena escala de produção, tendo se desenvolvido em grande parte à margem de processos formais, marcada pela resistência dos produtores em manterem as práticas tradicionais em alternância aos sistemas modernizados. Mesmo assim, os alimentos tradicionais têm sido apontados como possibilidades de inclusão de novos atores no processo produtivo, tendo o território destaque na configuração desses produtos, na medida em que se torna elemento que confere qualidades específicas a um produto, resultante de junções de características socioculturais e fatores ambientais (SANTOS & MENASCHE, 2015).

Ao se associar saúde e alimentação, evidencia-se o papel da ciência como determinante das escolhas saudáveis. A cada instante, novas descobertas científicas reconfiguram novos consensos e recomendações nutricionais, contradizendo práticas alimentares que se estabeleceram como saudáveis ao longo do desenvolvimento da ciência da Nutrição. Desde a descoberta dos principais componentes químicos dos alimentos no fim do século XIX, há um direcionamento científico na definição do que seria uma alimentação saudável. A realização das primeiras pesquisas relacionando agricultura e nutrição humana culminaram em tabelas com o conteúdo de nutrientes nos alimentos localmente consumidos; na estimativa das quantidades de calorias necessárias para os diferentes tipos de atividades profissionais; e em apontamentos sobre os malefícios da dieta americana, rica em carnes, amido e açúcares (AZEVEDO, 2008; POLLAN, 2008).

Dessa forma, a composição nutricional dos alimentos norteou não apenas a elaboração de recomendações nutricionais no âmbito populacional, mas, também, o desenvolvimento de novas tecnologias para minimizar a perda nutricional oriunda do processamento industrial, bem como o melhoramento através de adição e fortificação de nutrientes. O valor nutricional passa a ser um atributo de caráter competitivo e de marketing (MAYES & THOMPSON, 2015).

Mayes & Thompson (2015) denominam de Cientificismo Nutricional a predominância das ciências nutricionais como norteadoras para escolhas alimentares saudáveis, que pode se apresentar basicamente das seguintes formas: através da simplificação da ciência complexa para aumentar o aspecto persuasivo das orientações dietéticas e da presunção de que o valor nutricional é o valor primordial do alimento. Os autores afirmam que guias alimentares como o *My Plate* nos Estados Unidos são produtos de consensos científicos elaborados para profissionais que, ao se transformarem em propostas voltadas ao público, têm a complexidade científica sobre nutrição reduzida. Como resultado, esse reducionismo pode produzir afirmações confusas sobre escolhas alimentares, uma vez que pode desconsiderar importantes informações relacionadas à saúde

De certa forma, o cientificismo nutricional reforça determinado autoritarismo no âmbito da ciência, porque a crença de que o valor total do alimento está em nutrientes que não são visíveis reforça a necessidade da competência profissional (seja do profissional de saúde ou do mercado) para a interpretação dessas informações para indivíduos e populações. As experiências alimentares são construídas expressando subjetividades onde somente é valorizado o consumo adequado de nutrientes (MAYES & THOMPSON, 2015).

Mayes & Thompson (2015) citam o imperativo biopolítico como norteador de práticas de cuidado em saúde, em que, para proteger a saúde da população, é necessário encorajar os indivíduos a modificar seus corpos e vidas de acordo com as normas e conhecimentos produzidos com base científica. Da mesma forma, comida e culinária podem contribuir para a construção do senso individual ou coletivo de bem-estar, porém, seus valores sociais podem ser reduzidos na medida em que estejam sempre sendo vistos em seu aspecto nutricional ou em seu potencial de causar ou não riscos à saúde.

Há aqui a valorização da razão instrumental guiando práticas médicas em que a razão privilegia os métodos para se chegar a determinado objetivo, colocando em segundo lugar as ideias motivadoras e direcionadoras da construção dessa racionalidade. A ciência, atrelada a valores objetivos, seria a explicação para todos os problemas, favorecendo um mecanismo de dominação que não impossibilita o acesso a informação, porém, limita a reflexão crítica (CZERESNIA, 2012).

Assim, a concepção de saudável estabelece-se de forma difusa no cotidiano, dado que pensar a saudabilidade da alimentação vai além da atitude natural de comer. Muitas vezes, alimentação saudável significa pensar a ação do sujeito e da comida sobre seu corpo; crenças e práticas relacionadas à dieta são difíceis de serem mudadas mesmo quando interferem na nutrição, mostrando a importância de se conhecer os sistemas de classificação dos alimentos (BARBOSA & CAMPBELL, 2006).

Os excessos e as deficiências nutricionais são situações extremas quando se trata de alimentação e, nos discursos sobre a alimentação saudável, devem ser evitados em busca do equilíbrio e da manutenção dos padrões da normalidade, segundo os princípios da Nutrição Clínica. As modificações de uma comida dita não saudável para uma comida saudável são transições caracterizadas pelo controle do desejo e pela busca por referências alimentares que

não sejam ameaçadoras à saúde. Assim, o saudável nem sempre tem gosto e nem sempre é significado como uma comida, mas, sim, como uma dieta (SILVA; FREITAS; SOUSA, 2014).

Efeitos de sentido sobre o saudável podem ser visualizados em algumas análises sobre a obesidade e a magreza. A obesidade é uma condição que expressa como a alimentação se reflete no excesso corporal. Na Idade Média, a corpulência era um sinal de riqueza e de saúde; na atualidade, a obesidade é associada a consequências negativas à saúde, ao ser uma problemática encarada pela racionalidade biomédica com enfoque em parâmetros antropométricos e biológicos. No entanto, é necessário refletir sobre a experiência de ser obeso, em razão de um corpo obeso ser rejeitado socialmente, posto que o padrão de corpo magro é o desejável, e muitas vezes a obesidade resulta em alguns impedimentos, como entrar no mercado de trabalho e utilizar o transporte público. A modificação dos hábitos alimentares passa a ser uma premissa para o cuidado e a transformação desse corpo, em que restrições alimentares podem significar a negação da identidade cultural do sujeito e novas conformações subjetivas ao se valorizarem adaptações e novas práticas que seriam tidas como saudáveis. Já a magreza é associada a outros traços de personalidade benéficos, como a atratividade e o sucesso. Avaliações positivas e negativas do físico também se projetam nos padrões de conduta relacionados a atributos morais, como autocontrole e autoindulgência (FREITAS & SANTOS, 2014).

Assim, as subjetividades do nutrir-se podem configurar novos sistemas de valores, nos quais o comer passa a estar vinculado à manutenção das funções corporais, ou seja, ao controle do comer e à negação do prazer em se alimentar pelo bem do corpo (FREITAS & SANTOS, 2014; CONTRERAS & GRACIA, 2015).

Uma série de transformações relativas ao ideal de corpo ocorreu nos últimos 40 anos. Na atualidade, o desejo de saúde, longevidade e juventude são uma forte motivação contra a obesidade. A preocupação com a saúde ocorre juntamente com a preocupação com a silhueta, resultando em uma influência muito forte sobre a cultura alimentar. Em relação aos diversos sentidos sobre a alimentação saudável, SILVA; FREITAS; SOUSA (2014) afirmam:

Para produzir sentidos sobre a alimentação saudável, é necessário que o sujeito guarde uma autonomia sobre o desejo de se manter dentro de um corpo saudável, quer dizer, dentro de uma medida dos padrões do corpo atribuídos pelo mercado.

Dessa forma, os sentidos sobre a nutrição do corpo refletem ideias de cuidado também associadas à virtuosidade e à segurança. Constrói-se uma dietética para limpar os excessos do corpo e disciplinar os desejos alimentares com um receituário fechado, buscando a qualidade do que se come e a saúde. A moderação, a variedade e o equilíbrio dietético são as recomendações para se manter e melhorar o estado de saúde, negando outra premissa cultural contemporânea, que seria o comer bem e por prazer (CONTRERAS & GRACIA, 2015).

2.2. As Concepções de Saúde e a Medicalização da Alimentação

Cabe, agora, qualificar como as práticas alimentares se dão no contexto contemporâneo. A correlação entre alimentação e saúde se dá de forma heterogênea; a valorização de nutrientes e seus efeitos no organismo merece destaque, pois, com o passar do tempo, esse enfoque resultou em uma abordagem alimentar de cunho terapêutico com impactos em comportamentos e estilos de vida. Assim, pode-se dizer que o conceito de saúde vigente no cenário contemporâneo é marcado por aquilo que alguns autores denominam medicalização, em que modos de vida são apropriados pelo saber médico. Segundo Foucault (2015), com o surgimento da Medicina Moderna e da Higiene Social, institucionaliza-se, através regulação política, a intervenção médica na intimidade das pessoas. Essa intervenção se dá através da definição de normas e comportamentos autorizados por profissionais de saúde, aos quais todos deveriam recorrer para a resolução dos seus problemas. A medicina passa a ser a principal instituição de controle social, novo repositório da verdade, autorizando técnicas e condutas de comportamento, em que quem não as cumpre é culpabilizado individualmente por não ser um indivíduo saudável e provocar o seu próprio estado de doença. Dessa forma, institui-se o controle médico social, com a autoridade para definir pessoas, comportamentos e objetos (ZOLA, 1972; CONRAD, 1992).

De acordo com Zola (1972), o modelo da multicausalidade da doença, em vez de considerar amplos aspectos determinantes do processo saúde-doença, elenca o que seria ou não relevante para a elaboração de um novo tipo de intervenção médica, em que, para ser tratado, o paciente não precisaria descrever seus sintomas clínicos, mas, sim, descrever seus hábitos de vida para efetivar o cuidado médico. O controle do estilo de vida passa a ser a premissa da reabilitação dos agravos proporcionados pelas doenças crônicas.

A medicalização ocorre no nível conceitual, em que o vocabulário médico é utilizado para definir problemas; no nível institucional, em que as organizações adotam uma abordagem

médica para o tratamento de problemas específicos, legitimando a atuação das mesmas com suporte da classe médica; e no âmbito interacional, em que, na relação médico-paciente, para o problema a ser tratado com base no diagnóstico médico – seja de uma doença ou uma questão social –, é determinada uma prescrição, na maioria das vezes medicamentosa (CONRAD, 1992).

Esse processo é dinâmico: durante o século XX, devido a diversos fatores, surgiram novas redefinições para o que se considerava doença, tendo as descobertas tecnológicas importante contribuição para isso. Diferentemente da concepção moderna, em que a patologia só era detectada com o aparecimento dos sintomas, agora, com a descoberta dos fatores de risco, buscam-se as alterações orgânicas antes mesmo da existência da patologia em si, descobrindo-se não a doença existente mas a provável manifestação futura (VAZ & PORTUGAL, 2012).

Esse novo cenário trouxe uma significativa redefinição das fronteiras entre quem é considerado saudável e quem é considerado doente, buscando-se diagnosticar a doença de forma cada vez mais antecipada. Os marcadores de diagnóstico das doenças crônicas tornaram-se crescentemente mais rigorosos, gerando o expressivo alargamento dos que podem estar incluídos sob uma categoria patológica e aquilo que alguns autores chamam de “epidemia de diagnóstico” (WELCH; SCHWARTZ; WOLOSHIN, 2007; LERNER, 2015). Focados, a princípio, nas situações consideradas desviantes (loucura, sexualidade, alcoolismo etc.), questões da vida como as práticas alimentares passaram a ser cada vez mais normatizadas em função da “saúde”, tornando-se gradativamente alvo de vigilância médica, possibilitando o surgimento de todo um conhecimento médico-científico para seu desenvolvimento.

A discussão sobre saúde como um conceito ampliado é assumida pelas instituições internacionais, principalmente a partir das discussões sobre promoção da saúde na década de 80, tida como “o processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria de sua qualidade de vida e saúde, incluindo uma maior participação no controle desse processo” (OMS,1986). Tal conceito emerge no âmbito internacional, em um momento em que há a rediscussão dos sistemas de saúde predominantemente orientados pela medicina curativa, bem como a desumanização dos serviços em saúde (CZERESNIA; MACIEL; OVIEDO,2016). Rabello (2010) ressalta que esse paradigma, ao assumir a saúde em um conceito mais amplo, aciona abordagens transdisciplinares para os problemas de saúde, incorporando as noções de qualidade de vida, participação social, autonomia dos indivíduos e desenvolvimento local.

No entanto, a questão da medicalização social ganha outros contornos ao ser mediada culturalmente por outras profissões da área da saúde; o paciente já não é um receptáculo de

prescrições médicas. A própria valorização da participação comunitária favorece a atuação de entidades que praticam o *advocacy* em saúde, bem como o crescimento de grupos de apoio que atuam com grande enfoque em contestar a autoridade médica, baseados na sua experiência de vida, no acesso à informação, necessitando suporte científico e cultural para redefinirem o que vem a ser doença e quais seriam as demandas de saúde. Há que se destacar, inclusive, que grupos e indivíduos variam no seu estado de prontidão para aplicar, aceitar ou rejeitar as definições de medicalização (FUREDI, 2006).

A preocupação em relação ao consumo de alimentos pode ser interligada com as discussões sobre saúde coletiva, as concepções e princípios e a operacionalização da promoção da saúde, compreendendo a mesma a partir dos seus determinantes sociais. Apesar da concepção de Promoção da Saúde valorizar a participação social, há um reforço da responsabilização individual pelas soluções em saúde. Em seu campo de atuação, a Promoção da Saúde incorpora ao desenvolvimento de habilidades pessoais, centrado na autonomia em saúde, diversas dimensões como: a valorização do estilo de vida, padrões de consumo, atividades ocupacionais e decisões individuais que afetam a saúde. O enfoque nas mudanças de estilo de vida tão apregoado na contemporaneidade considera que a saúde é algo que precisa ser conquistado através de trabalho e de esforço: a saúde é um *status* a ser alcançado e a doença um estado normal de existência (CZERESNIA; MACIEL; OVIEDO, 2016; FURED, 2006; TRICHES, 2014).

Nesse sentido, ainda é possível identificar as intervenções nutricionais focadas exclusivamente em aspectos comportamentais. Em termos de alimentação, a mesma é reduzida a um padrão de objetividade, em que os sujeitos precisam seguir regras para alcançar um ideal de saúde. Conforme afirma Viana *et al.* (2017), constrói-se uma racionalidade nutricional que contribui para a medicalização da sociedade, na qual a supremacia da ciência direciona o que seria alimentação saudável mesmo que não haja nenhum desequilíbrio orgânico, e para a excessiva responsabilização da má alimentação na casuística dos problemas de saúde, sem levar em consideração outras particularidades individuais, desvalorizando as subjetividades do processo alimentar.

2.3 A alimentação e a lógica do risco

Algumas considerações sobre como práticas alimentares se conformam sob a lógica do risco se fazem necessárias ao associarmos saúde e alimentação.

Hábitos alimentares vistos sob a perspectiva do risco podem resultar em diversos significados culturais. Beck (2011) define a sociedade contemporânea como a sociedade do risco, este visto como central para a tomada de decisões. Na sociedade de risco, a produção social de riqueza é acompanhada pela produção social dos riscos. Ameaças e riscos são produzidos simultaneamente no processo de modernização cujos efeitos são isolados e redistribuídos de modo que não comprometam esse processo, na tentativa de não ultrapassarem as fronteiras do que é aceitável no âmbito social, ecológico e de saúde.

A noção de risco em saúde, com sua polissemia, reflete vários significados de saúde, que compreendem: perigo virtual; ameaça de agravos à saúde relacionados com determinados elementos; e a probabilidade de ocorrer um evento adverso na presença de determinado fator. A identificação e a redução de riscos são um dos principais objetivos da saúde pública, cujas análises produzem uma ideia de cientificidade e dão legitimidade aos discursos e procedimentos médicos (CZERESNIA; MACIEL; OVIEDO,2016; FREITAS & SANTOS, 2014).

Na perspectiva epidemiológica, hegemônica no campo da Promoção da Saúde, os riscos são mensurados pela probabilidade de ocorrência de agravos futuros e juntamente com a comparação de grupos populacionais são propostas medidas de controle (CASTIEL; GUILLAM; FERREIRA,2010).

Dessa forma a centralidade da noção de risco para as tomadas de decisão em saúde marca, também, as construções discursivas sobre corpo, vida saudável, modos e estilos de vida. As medidas de controle de risco constituem práticas preventivas de saúde que objetivam evitar todas as situações que venham a trazer perigo. A noção de sujeito passa a ser substituída por uma combinação de fatores de risco, em que o objeto da intervenção deixa de ser uma relação entre o cuidador e o ser cuidado. (CZERESNIA, 2012). Dessa forma, a prevenção é uma prática para evitar a ocorrência de comportamentos indesejáveis e conforme apontam CASTIEL; GUILLAM e FERREIRA (2010) prescrições comportamentais são baseadas em uma lógica de confiança tida como suficiente para a resolução de todos os problemas de saúde

Porém, essa abordagem na busca por sua especificidade e precisão tende a ser reducionista quando é necessário abordar a complexidade dos problemas de saúde. No entanto, questiona-se em que medida essa abordagem pode trazer maiores possibilidades de compreensão da realidade, visto que, para que isso aconteça, a medida do risco deveria ser utilizada assumindo critérios de adequação (CZERESNIA; MACIEL; OVIEDO,2016; FREITAS & SANTOS, 2014).

É importante salientar que, na construção das definições de risco, existem pontos de vista concorrentes entre os atores da modernização e os afetados por esta, alterando a neutralidade da racionalidade científica que usualmente é apresentada como um valor para essa definição. A determinação objetiva do risco mostra-se insuficiente na medida em que constatações de risco são baseadas em possibilidades matemáticas e interesses sociais (BECK, 2011).

Em se tratando de alimentação, a preocupação com a segurança alimentar normalmente esteve relacionada ao medo da privação, coexistindo, atualmente, com a preocupação em relação à qualidade alimentar. A produção de conhecimento contínua identifica a cada dia novos riscos. Eles também podem estar relacionados a um agente exterior (contaminação microbiológica), cuja exemplificação pode ser dada através dos escândalos alimentares, ocorridos principalmente nas décadas de 80 e de 90, como o mal da “vaca louca” na Inglaterra, a gripe aviária no Brasil, o cultivo de alimentos geneticamente modificados, bem como a própria composição nutricional do alimento, como as calorias e gorduras, que são correlacionadas com doenças crônicas. Assim se configuram comportamentos alimentares marcados pelas ansiedades em relação ao comer, em que o ser humano, apesar de ser capaz de se adaptar a diversos tipos de dieta, está sempre exposto a estímulos de inovação para a sobrevivência, mas, ao fazer escolhas alimentares, depara-se com situações que geram questionamentos em que a desconfiança sobressai, pois todo alimento novo pode conter perigo e apresentar risco (SANTOS & MENASCHE, 2015; SANTOS, 2005).

Valores e consequências culturais são produzidos diante desse modelo que considera o risco como fator determinante no processo saúde-doença. A normatividade médica, ao julgar a doença como resultado de uma série de mecanismos funcionais alterados, desconsidera o aspecto global, pois saúde e doença são acontecimentos que dizem respeito ao organismo em sua totalidade (CZERESNIA, 2012).

A excessiva normatização dos cuidados em saúde transforma o modo de pensar a alimentação na sociedade, principalmente a partir da constatação de que a alimentação está diretamente relacionada à prevenção das doenças crônicas que predominam no quadro epidemiológico brasileiro, caracterizando as intervenções nutricionais como propostas reducionistas, demandando o desenvolvimento de ações referenciadas à realidade social (FERRAZ, 2014).

No entanto, há que se considerar que a dinâmica de atuação do SF pretende ser mais abrangente ao abordar as práticas alimentares. Em sua reflexão, o movimento apresenta como necessidade contemplar as dimensões relacionais, incluindo as conexões, o convívio e a reciprocidade em torno do alimento em diversos contextos.

2.4 Alimentação como prática de consumo

Reconhecer a historicidade das práticas alimentares implica pensá-las no âmbito do contexto sociocultural e econômico da sociedade na qual elas se situam. No caso do SF, uma nova forma de sociabilidade é proposta através do consumo alimentar. O incentivo à adesão de novas experiências de consumo para reconhecer um alimento como bom, limpo e justo é considerado como ferramenta essencial para a sensibilização a respeito das escolhas individuais e, desse modo, orienta o mercado e a produção de alimentos (OLIVEIRA, 2014). Sendo assim, a questão do consumo torna-se um elemento importante a ser problematizado.

O consumo de bens é tido como uma prática central no funcionamento da sociedade moderna e do sistema capitalista; uma análise que compreenda seus valores e sentidos socialmente construídos revelam-se de grande importância. De acordo com Barbosa (2004), duas pressuposições teóricas sinalizam aspectos essenciais a serem abordados: o reconhecimento de que o consumo é cultural e essencial no processo de reprodução social e a caracterização da sociedade moderna contemporânea como sociedade de consumo em que este assume um papel de suma importância.

Esses enfoques, ao enfatizarem os sujeitos sociais como agentes das suas práticas e não somente reprodutores ou alvo de padrões culturais pré-determinados, trazem novas contribuições para o entendimento do processo de consumo. A ênfase anteriormente quase exclusiva no âmbito da produção, que seria responsável pela orientação impositiva das ideologias dominantes sobre um consumidor passivo, dá lugar à necessidade de entendimento de como as variadas formas tais como os bens são incorporadas pelos consumidores nos diversos contextos sociais (LIMA, 2010).

A determinação de um valor de uso de um objeto não está nas suas propriedades físicas, mas representa o processo contínuo da vida social no qual os homens definem o que será produzido e consumido. Ao operar uma modificação física em uma forma material, é sedimentada uma ideia, sendo o objeto um conceito, uma fala que se reproduz e se transforma nas relações entre os sujeitos. E assim escolhas materiais também envolvem julgamentos feitos

em termos de valores culturais, e seus usos podem estabelecer cercas ou pontes entre as pessoas em todas as sociedades (LIMA, 2010).

Consumo então é visto como um processo social relacionado à múltiplas formas de provisão e acesso a bens e serviços e também como um mecanismo social produtor de sentidos e de identidades que independem da aquisição desses bens. Além de produtos, consumimos nossos desejos, e os consumidores se convertem em produtores de sentido e de valor nas relações de acesso a bens. Na dinâmica de circulação de bens e materiais, pode-se também observar as trocas simbólicas, sendo a função essencial do consumo fazer sentido, construir um universo inteligível. (BARBOSA & CAMPBELL,2006; CANCLINI, 2008; KUWAE, et.al., 2015;)

Canclini (2008) ressalta que, na contemporaneidade, estabelecem-se novas formas de se construir identidades, que não se limitam a um pertencimento histórico e são direcionadas para aquilo que se possui e pode se chegar a possuir. Sobre alimentação, exemplifica:

Comer como espanhol, brasileiro, mexicano, significava não apenas guardar tradições específicas como também alimentar-se com os produtos da própria sociedade que estavam à mão e costumavam ser mais baratos que os importados. (...) O valor simbólico de consumir o nosso era sustentado por uma racionalidade econômica. (CANCLINI,2008, p.31)

Dessa forma, o consumo comunica as atribuições de sentido de cada contexto sociocultural. Ou seja, através das relações de consumo podemos perceber os discursos e como estes estão estruturados em cada cultura. Na vida cotidiana, a cultura está em constante transformação, diversos objetos são inseridos, entretanto, o produto a ser consumido só adquire significado a partir das relações sociais estabelecidas, sendo o consumo constitutivo do ser humano enquanto ser social (HADLER, 2015).

Há que se destacar que consumo e comunicação, por emergirem das relações sociais, são partes integrantes de uma mesma cultura, conforme explicita Abrão (2011):

Ao estudarmos a relação comunicação/consumo estamos procurando entender a cultura de uma determinada sociedade, como esta opera, quais são os modos de vida, tradições, identidades que circulam em um determinado momento. (ABRÃO,2011, p.47)

Na leitura e compreensão da sociedade pela perspectiva do consumo, chama a atenção o que pode ser considerado cultura do consumo, constituída pela inserção e acesso a mercadorias, bens e serviços antes inexistentes e pela democratização dos usos que estabelecem

arranjos, criando diferentes estilos de vida, modificando comportamentos e processos comunicacionais individuais e coletivos (ABRÃO, 2011).

Já Barbosa (2004) ressalta o aspecto histórico da passagem do consumo familiar para o consumo individual. As famílias produziam, em grande parte, para a satisfação das suas próprias necessidades. A composição da sociedade se dava em grupos de *status* com estilos de vida expressos na escolha de roupas, padrões de alimentação e bens de consumo a que as escolhas individuais estavam subordinadas. Parte dessas escolhas era previamente determinada por leis suntuárias que definiam o que determinados segmentos sociais deveria consumir. O consumo individual na contemporaneidade rompe com essa lógica de dependência entre *status* e estilo de vida, enfatizando a “noção” de escolhas livres e autônomas, sendo que estilo de vida na cultura do consumo sinaliza para a individualidade. As escolhas individuais que determinam o consumo são dependentes de processos sociais e subjetivos, tais como valores, práticas, instituições, relações de mercado e processos de mediação social.

Canclini (2008), ao relacionar consumo com cidadania, afirma que consumidores seriam transformados em cidadãos na medida em que a sociedade civil é ativa e participante em espaços decisórios, sejam estes de ordem material, simbólica, jurídica ou política, em que se organizam os consumos. O novo cenário cultural dessas mudanças é marcado por cinco processos:

- Redimensionamento das instituições e dos circuitos do exercício do público: perda do peso dos órgãos locais e nacionais em benefício dos conglomerados empresariais de alcance transnacional;

- Reformulação dos padrões de assentamento e convivência urbanos: as atividades básicas (trabalhar, estudar, consumir) acontecem frequentemente longe do lugar de residência e o tempo de deslocamento na cidade reduz o tempo do indivíduo de habitar a própria;

- Reelaboração do próprio: predomínio de bens e mensagens provenientes de uma economia e cultura globalizadas sobre aqueles gerados na cidade e nação a que se pertence;

- Redefinição do senso de pertencimento e identidade: participação em comunidades transnacionais ou desterritorializadas de consumidores;

- Passagem do cidadão como representante de uma opinião pública ao cidadão interessado em desfrutar de certa qualidade de vida.

Ainda sobre o potencial das práticas de consumo, Canclini (2008) questiona:

No entanto, quando se reconhece que ao consumir também se pensa, se escolhe e reelabora o sentido social, é preciso se analisar como essa área de apropriação de bens e signos intervém em formas mais ativas de participação do que aquelas que habitualmente recebem o rótulo de consumo. Em outros termos, devemos nos perguntar se ao consumir não estamos fazendo algo que sustenta, nutre e até certo ponto constitui uma nova maneira de ser cidadãos. (CANCLINI,2008, p.42)

Como ficará mais evidente nos próximos capítulos, as reflexões de Canclini são importantes para a compreensão do Movimento SF como uma nova forma de se pensar o consumo, em que através de uma nova relação entre produção e consumo é feita uma crítica à sociedade “industrial”. Isso é importante porque as tendências do consumo alimentar atual contradizem o que seria recomendável como práticas alimentares saudáveis ou um padrão de consumo sustentável, sendo necessárias ações voltadas para esclarecimentos relativos aos direitos do consumidor/cidadão. A aproximação entre produtor e consumidor reforça o papel dos consumidores como promotores de modelos de desenvolvimento mais equitativos e sustentáveis (MALUF, 2007).

2.5 Alimentação e Prática Discursiva

O SF propõe uma lógica de consumo que remete a afirmação de Kuwae e outros (2015), indo além do acesso social a bens e serviços, envolvendo um mecanismo social produtor de identidades e sentidos. As referências à valorização da biodiversidade, às tradições de cultivo e ao processamento produzem discursos que tendem a construir novas comensalidades e novas concepções de saúde na atualidade.

Ao se considerar lógicas de consumo, segundo Bakhtin (2006), todo produto natural, tecnológico ou de consumo pode assumir um sentido que ultrapasse as suas próprias particularidades, constituindo um universo de signos. Os signos são parte da realidade, mas refletem e a refratam, podendo distorcê-la, ser-lhe fiel ou apreendê-la de alguma forma, estando sujeitos a critérios de avaliação ideológica como ser verdadeiro ou falso, por exemplo.

O discurso se constitui como uma rede de signos que se conecta a tantos outros discursos ou redes de discursos, instrumento estrutural de determinado imaginário e não somente um encadeamento lógico de palavras e frases que almejam um significado em si. Essa conexão se dá por meio de um sistema aberto que tanto registra quanto reproduz valores de determinada sociedade, perpetuando-os (FOUCAULT, 2014).

Nesse sistema, o discurso é marcado por formas de controle que muitas vezes são reafirmadas no âmbito institucional, sendo reforçadas pela forma como o saber é aplicado em uma sociedade, seus valores, distribuição, divisão e de suas atribuições (FOUCAULT, 2014):

[...] em toda a sociedade a produção do discurso é ao mesmo tempo controlada, selecionada, organizada e redistribuída por certo número de procedimentos que têm por função conjurar poderes e perigos, dominar seu acontecimento aleatório, esquivar sua pesada e temível materialidade. (FOUCAULT, 2014, p.8)

Segundo Foucault (2014), os procedimentos de controle são divididos em externos e internos. Os procedimentos de controle externo referem-se às exclusões externas impostas ao discurso, como: interdições, voltadas para definir as circunstâncias e o que pode ou não ser dito; as rejeições, que legitimam discursos de alguns e silenciamentos de outros; e a oposição do verdadeiro (construído com base em determinados modos e valores) e do falso, em discursos organizados nos seus contextos históricos em constante transformação.

Já os procedimentos de controle internos – classificação, ordenação e distribuição –, são uma forma de organização própria do discurso, caracterizando o controle do discurso por ele mesmo. Esses procedimentos se dão pelas narrativas existentes na sociedade, cujos conjuntos de discursos são delimitados pelas circunstâncias, mas preservam alguma característica tradicional de grande valor social (FOUCAULT, 2014).

Sob o referencial da natureza social das condições de comunicação, conforme afirma Orlandi (2015) os enunciados do discurso são delimitados pelo contexto imediato e pelo contexto sócio histórico, de caráter ideológico, constituindo, dessa forma, espaços de confronto do contraditório e expressão de resistências ou dominação (BAKHTIN, 2006).

Cabe aqui o entendimento do discurso como uma prática social, isto é, a prática discursiva. O contexto determina marcas na forma e conteúdo textuais por meio de normas, convenções e códigos do processo comunicacional que constituem os gêneros de discurso. (PINTO, 2002).

Para este trabalho, constituímos o nosso *corpus* de análise, buscando os gêneros discursivos produzidos pela comunidade discursiva do SF, ou seja, as ordens de discurso do movimento. Ordens de Discurso é uma concepção abordada inicialmente por Foucault (2008) apresentada por autores como Fairclough(2001) e Pinto (2002) que abrange todos os gêneros de discurso produzidos no interior de uma instituição social ou de uma comunidade discursiva e suas formas de articulação. Diante das limitações de pesquisa, trabalhamos com a análise dos

enunciados de manifestos, campanhas e entrevistas com membros do movimento, em uma busca para a construção de um *corpus* heterogêneo, que nos leva a trabalhar em nossa análise a noção de Formação Discursiva conforme proposta por Foucault:

No caso em que se puder descrever, entre um certo número de enunciados, semelhante sistema de dispersão, e no caso em que entre os objetos, os tipos de enunciação, os conceitos, as escolhas temáticas, se puder definir uma regularidade (uma ordem, correlações, posições e funcionamentos, transformações), diremos, por convenção, que se trata de uma *formação discursiva*. (FOCAULT,2008, p.43)

Sendo a formação discursiva um lugar de produção do sentido (ARAUJO, 2001), há que se destacar a determinação ideológica na conformação desse espaço. Na medida em que o SF se posiciona contra a industrialização do sistema alimentar, que seria representada pela *Fast Life*, há uma opção ideológica que repercute nas práticas de comunicação da organização. Segundo Orlandi (2015), a formação discursiva permite compreender o processo de produção de sentidos a começar de uma posição dada em determinada conjuntura sócio histórica que decide o que pode e deve ser dito.

Os discursos decorrentes das formações discursivas são produzidos por comunidades discursivas, ou seja, grupos que produzem e fazem circular discursos em que se reconhecem e por eles são reconhecidos (ARAUJO, 2006), relevantes para a compreensão da prática discursiva do movimento, visto que seus membros disputam sentidos em espaços decisórios.

Como suporte teórico-metodológico para a análise, utilizamos elementos da semiologia dos discursos sociais, pela qual há o entendimento dos fenômenos da comunicação como fenômenos de produção de sentido, formada por três postulados propostos por Pinto (2002) e organizados por Araujo (2001): a Heterogeneidade Enunciativa, a Semiose Infinita e a Economia Política do Significante.

A Heterogeneidade Enunciativa remete ao conceito de polifonia de Bakhtin (1997, 2006), ao tratar o discurso enquanto constituído por inúmeras vozes. Outra consideração importante, do mesmo autor, se dá pela compreensão dos discursos como frutos de relações dialógicas, trazendo a noção de que os mesmos são compostos por enunciações construídas pela interação entre sujeitos, uma forma de articulação das diversas vozes presentes nos textos. (ARAUJO, 2001).

No Postulado da Semiose Infinita, segundo Araujo(2001) a intertextualidade é a concepção essencial para a compreensão do mecanismo de produção dos sentidos. Seguindo

nesse caminho, de acordo com Pinto (2002) cada texto é um resultado do entrelaçamento de textos e/ou traços de outros textos anteriores, resultando em inúmeros sentidos.

Tendo a Economia do Significante como referência, verifica-se que os mecanismos de regulação discursiva na sociedade evidenciam uma dinâmica de disputa constituindo um universo de concorrência discursivo, em que relações de poder fazem parte da interação comunicacional. Dessa forma, sentidos são negociados em um fluxo contínuo de saberes entre pessoas e comunidades discursivas em busca do poder simbólico, o poder de constituir a realidade, noção que remete a Bourdieu. Dessa forma, constitui-se o conceito do mercado simbólico, que aborda a comunicação funcionando como um mercado, no qual os sentidos sociais são bens simbólicos, produzidos, circulados e apropriados na tentativa de negociar o seu modo de perceber, classificar o mundo e intervir na realidade (ARAÚJO, 2001).

3. ORIGENS E CARACTERIZAÇÃO DO MOVIMENTO *SLOW FOOD*

3.1 O caminho até o Alimento “Bom, Limpo e Justo”.

As origens ideológicas do Movimento SF remontam à militância de esquerda na década de 1970 na Itália com a proliferação de grupos militantes por meio da luta armada, bem como de movimentos de estudantes, operários jovens e intelectuais que atuavam em protestos buscando caminhos alternativos aos partidos políticos. A atuação, baseada na criação de estruturas de base, de associações, organizações e de formas de ação mais autônomas e diretas, pode ser refletida na organização prática do surgimento do SF na década de 80 em espaços recreativos e em jornais e rádios alternativos. No entanto, nesse período, há, também, uma atuação voltada para ressignificar a militância política conjuntamente com outros movimentos sociais emergentes que passaram a contestar o autoritarismo soviético, revelando uma certa desesperança em relação aos valores instituídos, às práticas políticas de cunho comunista e ao questionamento da ordem vigente a fim de conformar um circuito cultural e um ambiente político para discussões a respeito da alimentação (GENTILE, 2016; NASCIMENTO, 2014).

Cabe destacar que o SF foi o primeiro movimento a se organizar em torno da tendência *Slow Movement*, que questionava a forma de se lidar com o tempo na contemporaneidade. O Movimento *Slow* surge no último quarto do século XX como resultado de reações pontuais ou de pequenos grupos dos mais diversos segmentos da sociedade, com uma proposta de inovação das dinâmicas socioculturais ditas pós industriais (BAUER *et al.*, 2014). Nas sociedades industriais, a velocidade é vista como um aspecto cada vez mais valorizado socialmente e aparece como reflexo dos valores disseminados pós Revolução Industrial. A padronização e a mecanização de processos acabam repercutindo em um estilo de vida focado no desempenho máximo, em que a aceleração temporal dita as normas do ritmo de vida social (BAUER *et al.*, 2014; BALOCO, 2012).

Os movimentos contestatórios dessa lógica, como aqueles que atuam sob a perspectiva *Slow*, destacam-se na atualidade devido à sua ideologia, bem como à sua estrutura organizacional em forma de redes comunitárias, ao desenvolvimento de grupos de trabalho, ao rápido reconhecimento obtido em diversos países e à sua abordagem sobre a recuperação da qualidade de vida através do equilíbrio em diversos aspectos, considerando uma nova relação do homem consigo, com o seu meio, com os sistemas de produção, de concepção de valores e

ordenamento institucional, tendo a temporalidade como referência para a transformação social (BAUER *et al.*, 2014).

O equilíbrio no uso do tempo é a principal causa defendida pelo Movimento *Slow*. Pertencer a esse movimento não significa agir de forma vagarosa, mas agir de forma cuidadosa com o tempo correto para cada atividade. A desaceleração passa a ser uma forma constitutiva do ser humano e da sociedade, sendo que a lógica da eficiência faz parte de espaços necessários, como tecnologias e produções limpas (ARINS, 2009).

De acordo com Bauer e colaboradores (2014), vale salientar a organicidade do Movimento *Slow*, sua flexibilidade e conjugação de elementos, como: intuição e razão, subjetividade e objetividade, rigor científico e flexibilidade metodológica. Tais características estão bem relacionadas ao atual processo histórico de desconstrução de paradigmas culturais orientados pela lógica industrial.

Em meio a esse contexto, Carlo Petrini, na década de 70, surge como a principal voz do movimento SF (que ainda não existia com essa denominação) ao se eleger *consigliere comunale* (vereador) na Prefeitura da cidade de Bra, uma vila na região do Piemonte no norte da Itália, propiciando maior visibilidade a iniciativas de valorização das tradições locais. Destacam-se a fundação de uma pequena revenda de produtos alimentares locais e a organização do primeiro Festival Internacional de Tradições Populares Piemontesas. Nesse período, era muito comum que ativistas políticos traduzissem o seu compromisso político através de associações gastronômicas locais, e populares Cantinas tradicionais foram criadas, assim como lugares destinados ao lazer das classes populares, dos trabalhadores da terra e das indústrias (GENTILE, 2016; OLIVEIRA, 2014).

Petrini, juntamente com outros ativistas como Azio Citi e Giovanni Ravinale, dedicou-se à fundação de várias associações de natureza político-cultural, geridas autônoma e coletivamente, que permitiram ampliar a rede de trocas com grupos de outras regiões da Itália. Destaca-se a Fundação da Federação Cultural e Recreativa de esquerda, a Arcigola, muito ligada aos produtores de vinho italianos (GENTILE, 2016). As atividades da Arcigola são descritas por Petrini (2015):

Eu estava ligado a muitos deles (produtores), visitava-os assiduamente, havia alguns anos (...). Enquanto provávamos e comprávamos as safras mais velhas, acompanhávamos a evolução dos vinhos no tempo, diante de um bom salame preparado na fazenda ou de um prato de tajarin (talharim no dialeto piemontês) que a cozinheira da casa tinha feito e cortado de manhã e refletíamos sempre

sobre o conceito de território e sobre o futuro do vinho ou de nossos alimentos. (PETRINI,2015, p.15-16)

A mobilização social do SF se organiza inicialmente em torno de diversas bandeiras, como ecologia, defesa das mulheres, ética na política. Enquanto prática, associaram-se a iniciativas sociais de cunho popular destinadas à classe proletária e camponesa, tais como cooperativas para revenda de produtos alimentares locais fortemente ligadas a modelos de expressão da identidade regional (GENTILE, 2016; NASCIMENTO, 2014). De fato, essas propostas assumem caráter contra hegemônico, resistente ao modelo de produção alimentar dominante; esses conflitos são evidentes e estão representados nas publicações do Movimento, disponibilizadas no *site*, em que são expressos valores e missões do mesmo.

O trabalho organizado sob forma de cooperativas se constituiu como estratégia para solucionar problemas coletivos e hoje se expressa na valorização do empreendedorismo. A forma associativa de trabalho no SF sempre foi vista como uma atuação política, conciliando a produção alimentar com o conhecimento do território ao aspecto econômico e à qualidade. Esse tipo de trabalho, como vimos, foi marcado pela atuação de militantes originários da esquerda tradicional italiana, que passaram a atuar tentando dar um sentido comunitário às suas práticas, buscando fortalecer laços de solidariedade por meio do sustento próprio com propostas oriundas do ideário de esquerda, como a gestão coletiva dos empreendimentos. Dessa forma, a atividade comercial do movimento nasceu com a ideia de dar uma finalidade social que ultrapassava os fins meramente econômicos, tentando sempre explicitar a qualidade dos produtos, a proveniência e o reconhecimento de características especiais: receitas específicas, técnicas tradicionais ou espécies típicas das localidades (NASCIMENTO, 2014).

A tentativa de evidenciar o valor simbólico e cultural das práticas políticas pode ser exemplificada no objetivo do movimento de reaver o prazer e o sentido comunitário em sua proposta de revisão de hábitos alimentares e padrões de consumo. A inclusão de outras organizações coletivas não era determinada por classe social, contando com grupos diversos, cada qual com a sua maneira de interpretar o movimento e de construir sua própria identidade. Essa iniciativa revelava, também, a flexibilidade e a capacidade de improvisação por parte dos grupos locais, que se apropriavam da filosofia do SF e a colocavam em prática de acordo com o contexto local, sendo essa uma característica marcante do movimento até a atualidade (NASCIMENTO, 2014).

Em 1986, um acontecimento marcante ocorre: 23 pessoas morrem, na Itália, ao consumirem vinho contaminado com metanol. O vinho fora adulterado para aumentar a sua

gradação alcoólica, gerando uma grande queda no consumo do mesmo. De acordo com Petrini (2015):

(...) Aquele desastre mudou para sempre o vinho italiano (...) fez emergir conexões até então escondidas da maioria. Estavam envolvidas as vidas de milhares de bons produtores, gente que fazia vinho porque ali tinha investido toda a sua existência. (...) O escândalo do vinho com metanol colocou o país diante do fato que a enologia não só estava conectada a um setor econômico, importante com potenciais consequências para tantas outras áreas, mas, sobretudo estava intimamente ligada às vidas de pessoas reduzidas à pobreza por culpa de uma especulação de canalhas, que alteravam o vinho com o álcool metílico, por coincidência tornado isento de impostos na época. E a vida das pessoas, gente que cultivava e transformava, era também a vida dos territórios, a sua fertilidade, o seu tecido social, a sua cultura o seu ecossistema. (PETRINI,2015, p.15-16)

Associada a essa contaminação do vinho, ocorreu, também em 1986, o incidente nuclear de Chernobyl, colocando em questão a salubridade de hortaliças, carnes e leite na região. A tragédia teve impacto internacional afetando a comercialização dos vinhos italianos, cujo consumo foi reduzido em 50%. Era necessário para o setor vinícola e alimentício recuperar a credibilidade junto aos consumidores. Iniciam-se, então, as discussões sobre o reconhecimento da qualidade do produto alimentar e sobre a necessidade de se apresentar esse valor aos consumidores. Manter as atividades da Arcigola, caracterizadas pelas degustações com intuito de despertar novos sentidos, e repensar aspectos culturais relacionados à alimentação constituía um grande desafio diante desse contexto tão inóspito (GENTILE, 2016; PETRINI, 2015).

Os alimentos da região, ao estarem totalmente em inconformidade com normas sanitárias, figuravam uma ameaça real à saúde, impedindo a comercialização em escala mundial. Esses dois eventos cuja contaminação química e biológica de alimentos atingiu grandes proporções na esfera da Saúde Coletiva caracterizam, conforme afirma Cintrão (2017), um cenário propício ao desenvolvimento de políticas de cunho internacional para o gerenciamento de riscos alimentares, em que normas sanitárias cada vez mais rígidas são elaboradas com o intuito de garantir a qualidade alimentar e a proteção sanitária. No entanto, a qualidade alimentar proposta pela legislação nem sempre conseguia dar conta do alimento produzido no território. Era preciso ampliar o conceito de um alimento de qualidade, incorporando o estilo de produção dos produtores locais, as implicações culturais e toda tradição envolvida na região.

A realização das atividades de degustação de vinho foi uma das principais práticas iniciais na Acirgola, visto que a maioria dos seus membros havia iniciado seus estudos em degustação na França e na Itália. Após o escândalo da contaminação do vinho com metanol, a

Acirgola prosseguiu suas atividades organizando degustações seguindo em trajetos para o reconhecimento das bases produtivas em diversas regiões italianas, buscando retomar a comercialização desses produtos. Essas visitas associaram o conhecimento enológico dos gastrônomos da Arcigola com os dos produtores e jovens que estavam voltando ao mercado. Como resultados expressivos, vários rótulos de vinho produzidos nessa região ganharam competitividade internacional, a partir de uma produção de vinhedos nativos que até então era desconhecida ou pouco considerada, representando um recomeço para os produtores afetados pela contaminação (PETRINI, 2015).

Segundo Petrini (2015), essa nova relação com o território significava uma libertação para a gastronomia naquela região. Libertavam-se da degustação essencialmente em seus aspectos organolépticos (aroma, sabor, textura) em direção da valorização do território e das pessoas que ali viviam. A experiência enológica poderia ser reproduzida para outros alimentos – como pães, presuntos, variedades nativas de frutas e de hortaliças – e passaram a organizar novas degustações. Nesses eventos, os produtores apresentavam seus produtos para o público em geral e para um público “gourmet”, no intuito de proporcionar uma nova experiência com o alimento local, com base no desenvolvimento de uma nova rede de atores em uma nova forma de convivência.

Essa perspectiva de vivenciar a alimentação na sociedade confrontava o atual sistema alimentar voltado para a padronização e a homogeneização alimentar. Nesse período, na Itália, iniciaram-se transformações de cunho neoliberal, com valores cada vez mais individualistas, repercutindo em novos modelos de consumo. Em 1986, chegavam ao país, por exemplo, as primeiras redes de *fast food*. É na inauguração de um restaurante Mc Donald’s que acontece a manifestação que dá início ao Movimento SF a partir da redação de um manifesto publicado por um grupo de jornalistas e escritores italianos exaltando as virtudes de uma vida mais lenta, baseada nos valores e nos prazeres dos sentidos e da sabedoria, bem como a relação entre alimentos e comunidade. O texto publicado no *Gambero Rosso*, jornal comunista de grande circulação na Itália, deu origem a várias declarações que indicavam o desejo de se fundar um movimento de âmbito internacional. O manifesto foi traduzido em vários idiomas e ganhou notoriedade internacional. No lançamento oficial do Movimento, em 1989, intelectuais de 15 países aderiram aos princípios ideológicos contidos no Manifesto, caracterizando oficialmente o *Slow Food* como uma associação internacional (GENTILE, 2016; OLIVEIRA, 2014).

A década de 90 representa o período de grande articulação do Movimento, em que o primeiro evento que o SF participa é o “Salone del Gusto” em Turim, uma grande feira

enogastronômica para promover produção e produtores de excelência regionais em oposição à homogeneização alimentar provocada pelos mercados globalizados. Desse grande evento, surgem outros Projetos que atualmente dão estrutura ao movimento (GENTILE, 2016).

3.2 O *Slow Food* e a Ecogastronomia

O SF se define, atualmente, como um Movimento da Ecogastronomia. Petrini (2015) afirma que essa definição faz parte da filosofia que o movimento adotou nos últimos anos, de não somente se contrapor ao *Fast Food* mas atuar sob uma perspectiva que desenvolva um novo conceito sobre alimentos, uma nova ciência gastronômica. Os sucessivos escândalos alimentares e os desastres ambientais que fizeram parte do contexto de fundação do movimento apontaram para a necessidade de gastrônomos ativistas do SF utilizarem os alimentos produzidos localmente e de serem sensíveis às temáticas do meio ambiente. Essa convicção é bem expressa no discurso de Petrini (2015) no Congresso do SF realizado na Califórnia, onde ele afirma: “um gastrônomo que não é um ambientalista é certamente um estúpido, mas um ambientalista que também não é um gastrônomo é triste!”.

Ao se identificar como ativista da Ecogastronomia, Petrini (2015) afirma que é nesse termo que se instala uma abordagem interdisciplinar da gastronomia no movimento: a sensibilidade às problemáticas econômicas em escala global e às modificações no campo; a urgente necessidade de salvaguardar a biodiversidade; a promoção da qualidade de vida como premissa para a sobrevivência do planeta; tudo isso perpassa a questão do prazer gastronômico. Associar a temática do meio ambiente a uma nova ideia de gastronomia foi visto com resistência pelos movimentos ambientalistas na Itália, que associaram esse novo neologismo a uma desqualificação da militância ecológica. Confere-se à gastronomia uma visão holística, em que o alimento é elemento central para transformações globais:

Uma visão holística da gastronomia e a construção da capacidade de ultrapassar conceitos que não defendem o valor das diferentes culturas do planeta: os mais belos desafios que temos pela frente para os próximos anos (...). A centralidade do alimento é um ponto de partida extraordinário para uma nova política, uma nova economia, uma nova sociabilidade. (SLOW FOOD, 2012)

Assim se conforma a busca pelo alimento “Bom, Limpo e Justo”, sendo esse não só o principal *slogan* do Movimento mas também o grande atributo de qualidade do alimento, substituindo a noção de excelência comumente utilizada para definir qualidade na gastronomia. De acordo com o SF, esse alimento de qualidade estaria na contramão daquilo que é produzido

pelo sistema alimentar na atualidade, que traz severos impactos sobre a biodiversidade, a saúde dos seres humanos, o bem-estar e a natureza. O alimento, para ser “bom, limpo e justo”, só pode atender o direito ao prazer em se alimentar se não prejudicar a existência dos seres humanos ou do equilíbrio ambiental (PETRINI, 2015; SLOW FOOD, 2013).

Segundo o SF, o alimento “bom” seria um alimento cujas características organolépticas (sabor, aroma, textura, cor) são perceptíveis aos sentidos humanos mas também fruto do trabalho do produtor e da escolha de matérias primas que respeitem as origens do alimento (SLOW FOOD, 2013).

O alimento “limpo” significaria que a cadeia de sua produção e consumo preserva os ecossistemas e a biodiversidade, considerando a saúde do produtor e do consumidor:

O meio ambiente precisa ser respeitado, devendo ser implementadas práticas sustentáveis de cultivo, criação, processamento, marketing e consumo. Cada etapa da cadeia de produção agroindustrial, incluindo-se o consumo, deve preservar os ecossistemas e a biodiversidade, defendendo a saúde do consumidor e do produtor. (SLOW FOOD, 2013)

Por fim, o alimento “justo” seria aquele produzido em condições de trabalho que respeitem o ser humano e gerem uma remuneração adequada, respeitando as diversidades culturais e tradições (SLOW FOOD, 2013).

3.3 A Estrutura do Movimento

Na busca de promover o consumo do alimento “bom, limpo e justo”, algumas atividades são desenvolvidas no âmbito local e global. Essas atividades podem ser categorizadas da seguinte forma (GENTILE, 2016; OLIVEIRA, 2014):

- Proteção da Biodiversidade: promovida a partir dos Projetos conduzidos pela Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade, os projetos **Arca do Gosto** e **Fortalezas Alimentares**;

- Construção de redes: a partir de feiras e eventos locais e internacionais para a divulgação de alimentos de qualidade. A partir do **Projeto Terra Madre**, apoia-se ativamente pequenas comunidades locais sustentáveis, as **comunidades do alimento**;

- Educação dos Consumidores: o *Slow Food* acredita que a melhor forma de se valorizar a culinária e a tradição local de preparo seja através de atividades educativas, que no movimento

são denominadas atividades de **Educação do Gosto**, com atividades em ambientes escolares e Formação Profissional dos Gastrônomos na **Universidade de Ciências Gastronômicas**.

Neste momento, abrimos lugar para um maior detalhamento dos projetos.

A **Arca do Gosto** tem o propósito de atrair a atenção pública para produtos alimentícios de todo o mundo com potencial produtivo e comercial real, ligados a comunidades e culturas e com o risco de extinção. Iniciada em Turim em 1996, no *Salone del Gusto*, consiste em um “repositório”, catalogando o registro desses produtos, que devem ter os seguintes critérios: interesse alimentar; qualidade organoléptica especial definida a partir dos costumes e tradições locais; relação com território; memória e identidade de uma comunidade; e produção em quantidades limitadas. Em 2002, torna-se um Projeto Internacional, e comissões Científicas nacionais e internacionais passam a ser responsáveis pela seleção de produtos no mundo inteiro. A **Arca do Gosto** atualmente conta com aproximadamente dez mil alimentos catalogados no mundo inteiro, tendo 96 alimentos brasileiros (GENTILE, 2016).

Segundo Petrini (2015), a **Arca do Gosto** seria um projeto para salvaguarda e desenvolvimento da pequena produção agroalimentar artesanal e, para isso, apresenta alguns compromissos do Movimento *Slow Food* que seriam de caráter científico e divulgador. Do ponto de vista científico, haveria um investimento na criação de um centro de documentação, na formação técnica de especialistas e na definição de métodos e técnicas de pesquisa, estabelecendo os conceitos de bem gastronômico, de tipicidade, de tradição e de produto em risco de extinção. O alimento sob risco é visto a partir de uma perspectiva de valorização das tradições culturais, indo além do alimento salubre do ponto de vista microbiológico e da proteção contra a carência alimentar. Em se tratando da divulgação, destacam-se o compromisso em fazer circular as informações sobre a lista desses produtos, em convidar os consumidores a consumir esses produtos, em localizar estabelecimentos que possam divulgar os produtos da Arca e em solicitar às instituições nacionais que valorizem a salvaguarda desses produtos (PETRINI, 2015).

As **Fortalezas Alimentares** são projetos em pequena escala que auxiliam os produtores de alimentos artesanais a preservarem seus métodos de processamento tradicional e seus produtos finais. Pode ser considerada a operacionalização da **Arca do Gosto**. São baseadas em contextos geográficos específicos, cujas estratégias variam de acordo com o projeto ou o produto. Agrega grupos de pequenos produtores com o objetivo de promover a produção

artesanal, de estabelecer padrões rígidos de produção e de qualidade, e de garantir um futuro viável para os alimentos em questão (GENTILE, 2016).

O **Projeto Terra Madre** propõe um novo sistema de produção de alimentos, assumindo os valores do *Slow Food*, partindo da estruturação de uma rede internacional de produtores de alimentos e de representantes de comunidades locais, cozinheiros, acadêmicos e jovens, as **Comunidades do Alimento**. A cada dois anos, ocorre em Turim, na Itália, em um evento presencial internacional, denominado Terra Madre, marcado por reuniões informais e seminários formais para a troca de pontos de vista e de soluções de problemas.

É considerado o grande evento de transformação política do *Slow Food*, quando a postura militante do movimento passou a se expressar mais fortemente. Desde o primeiro encontro, ficaram mais evidentes as preocupações com o ativismo em relação ao futuro alimentar no mundo, ao uso e à distribuição dos recursos; com a fome e a pobreza; com o sistema agroindustrial e as consequências sobre o meio ambiente. Assume-se, pela primeira vez, o princípio ético do alimento bom, limpo e justo, quando o movimento passa a pregar a sustentabilidade ambiental, social e econômica de cada ação do ciclo alimentar, conforme o Manifesto pela Centralidade do Alimento (GENTILE, 2016; OLIVEIRA, 2014):

Em 2004, o Terra Madre se tornou a iniciativa mais relevante e ambiciosa do *Slow Food*: um sonho que se torna realidade e que, uma edição após a outra, estende sua influência a todos os continentes, fortalecendo o trabalho e a autoestima de milhares de comunidades do alimento que, graças à rede, veem reconhecidos seus sacrifícios e ideias. O Terra Madre mostra a todos a desigualdade de um sistema alimentar global que empobrece os recursos do planeta, comprometendo o futuro das próximas gerações. O Terra Madre nos obriga a questionar o conceito de qualidade do alimento que não leva em conta apenas o sabor, mas que considera também a defesa do meio ambiente e a justa remuneração dos produtores. (SLOW FOOD, 2012)

Os grupos locais se organizam em núcleos denominados *Convivium* ou *convívio* (no plural, *convivas*). Cada convívio desenvolve suas atividades em reuniões periódicas a partir de encontros em torno da culinária local, do contato com produtores, chefs e donos de restaurantes, de campanhas em defesa dos alimentos tradicionais e de outras atividades, como seminários e degustações, projetos de educação dos consumidores e educação alimentar nas escolas (GENTILE, 2016). A constituição de um convívio é composta por um líder e alguns co-líderes, iniciando com um grupo de no mínimo cinco pessoas, que devem trabalhar para conseguir 20 sócios, quando o convívio é, então, considerado ativo (OLIVEIRA, 2014).

As atividades de **Educação do Gosto** têm o objetivo principal de educar os jovens para desenvolver suas habilidades sensoriais e ajudá-los a entender a importância do alimento como

aspecto cultural da sociedade. Não está somente focado nas qualidades nutricionais do alimento mas também nos seus significados de prazer, de cultura e de convívio. O estilo educacional se dá em formas de oficinas, apresentadas permanentemente em todos os eventos do *Slow Food*, nas quais os especialistas ensinam os participantes a degustar e comparar alimentos combinando-os com bebidas. Essas atividades também podem ser desenvolvidas em ambientes escolares, tentando envolver toda a comunidade escolar, fornecendo cursos e atualizações (SLOW FOOD, 2013).

A **Universidade das Ciências Gastronômicas**, fundada em 2004 na região do Piemonte, é voltada para a formação de profissionais de gastronomia, o gastrônomo. O modelo multidisciplinar e inovador da escola associa às áreas humanas e científicas o treinamento dos sentidos e viagens aos cinco continentes, incluindo os processos de produção alimentar industrial e artesanal. O objetivo é criar uma nova compreensão da gastronomia, sendo essa nova gastronomia caracterizada pela ligação entre o ato de comer e o ato de produzir, juntamente com todas as fases intermediárias (SLOW FOOD, 2013).

Estruturam-se, assim, ações em torno de uma nova gastronomia, que propõe uma relação com o alimento, incorporador de valores que trazem novos significados ao que deveria ser uma alimentação saudável. Segundo o SF, a alimentação, para promover saúde, precisa ser baseada em uma nova forma de convivência com o território, preservando a biodiversidade e as práticas tradicionais de cultivo e preparo, que traduzem um alimento de qualidade que não se limita ao conteúdo nutricional e ao atendimento a normas sanitárias. Além de um modo específico de produção de alimentos, propõe um modo de consumo que, ao aproximar o consumidor do produtor, representa uma resistência à industrialização do sistema alimentar. Ao valorizar uma remuneração adequada para o produtor, configura-se, conforme afirma Portilho (2005), uma “atuação politizada” na medida em que se reconhece a condição de desigualdade na estrutura produtiva e, conseqüentemente, na apropriação dos bens, buscando o consumo fora do mercado convencional.

3.4 O *Slow Food* no Brasil

Os primeiros registros da presença do Movimento no Brasil relatam a fundação do primeiro *convívio* em 2000 no Rio de Janeiro, iniciado pela *chef* Margarida Nogueira, agrupando alguns produtores, instituições e agricultores familiares, também considerados como sócios do Movimento. As principais ações realizadas foram atividades de Educação do Gosto, desenvolvidas principalmente pelo Instituto Maniva, parceiro do *Slow Food* (GENTILE, 2016; OLIVEIRA, 2014).

Em 2004, é estabelecido um acordo de cooperação técnica internacional entre o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e a Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade. O acordo tinha por objetivo estabelecer as bases de cooperação entre os participantes a fim de integrar políticas públicas voltadas para a valorização dos alimentos típicos em territórios onde se concentram os agricultores familiares e assentados no Brasil. O enfoque foi dado para: criação de Fortalezas *Slow Food* no Brasil e identificação de produtos nativos e artesanais, para a Arca do Gosto; apoio aos produtores das Fortalezas para participarem de eventos promovidos pelo *Slow Food* e pelo MDA; identificação das Comunidades do Alimento, para integrarem a rede Terra Madre. Essa parceria viabilizou o crescimento do movimento no país, bem como a participação do Brasil em vários eventos internacionais. Ao mesmo tempo, surgiam grupos de sócios e ativistas de base, apesar de a esfera com apoio governamental e a esfera voluntária se desenvolverem de forma autônoma (GENTILE, 2016).

Embora houvesse 1.000 associados em 27 *convívios* em 2012 no Brasil, a inexistência, até então, de estrutura jurídica formalizada no país dificultava a atuação plena dos *convívios*, limitando a interação entre os mesmos. Em 2013, ocorre a formalização e a institucionalização da Associação *Slow Food* Brasil em São Paulo. Atualmente, no país, existem 62 *convívios*, com atuações nos mais diferentes níveis (GENTILE, 2016; NASCIMENTO, 2014).

Oliveira (2014), em sua pesquisa sobre o SF, afirma que, na maioria dos grupos entrevistados, a atividade primordial está ligada à ocupação principal da liderança do núcleo local. Embora sua composição seja variada (antropólogos, economistas, advogados, entre outros), geralmente as lideranças estão ligadas à gastronomia, com perfil “intelectualizado” e oriundo das áreas urbanas. Nascimento (2014) ressalta que a proposta do SF é reunir o maior número de pessoas em torno da filosofia do movimento, porém, elas têm diferentes posições na estrutura social, ocorrendo diferentes apropriações e aplicações práticas da filosofia

inicialmente proposta. Ela destaca o “domínio social” dos profissionais especializados e dos produtores. O domínio social é caracterizado por ideias, valores, percepções, estilo de vida, que ultrapassam fronteiras territoriais. No que diz respeito aos profissionais especializados, com sua formação profissional específica, eles disponibilizam o seu trabalho para viabilizar projetos, além de pessoalmente estarem dispostos a repensar seus hábitos alimentares em contraposição à indústria alimentar. Em se tratando dos produtores, esses direcionam as suas ações a um sentido de sobrevivência, uma estratégia para incrementar os seus modos de sustento, em que o SF se apresenta como um importante campo de articulação para inserção socioeconômica.

As atividades do movimento que acontecem no Brasil são orientadas por campanhas temáticas iniciadas pelo Movimento Internacional e adaptadas à realidade brasileira. As principais campanhas realizadas no Brasil foram:

- Defesa da Pesca Artesanal (*Slow Fish*): voltada para o incentivo a ações locais, estimulando uma reflexão sobre o estado e gestão das reservas pesqueiras. Destaca-se a campanha anual durante a semana santa, o “Desafio *Slow Fish Day*”, incentivando, no âmbito local, o consumo de peixes fora do período de reprodução ou que estejam em extinção;

- Organismos Geneticamente Modificados: o *Slow Food* se posiciona contra o plantio comercial de plantas geneticamente modificadas em prol de uma alimentação humana e animal livre de transgênicos. Leva em consideração as incertezas referentes aos efeitos dos transgênicos na saúde humana e afirma que esse tipo de cultivo é ambiental e economicamente insustentável, além de representarem uma ameaça às culturas alimentares. Essa campanha se desdobra na Campanha Anual Festa Junina Livre de Transgênicos, em que se propõe que durante essa comemoração no Brasil não se utilizem alimentos transgênicos, valorizando os alimentos locais provenientes de métodos tradicionais de cultivo a partir de sementes crioulas.

- Moção Abelhas Nativas: voltada para a defesa da diversidade de saberes para a produção, para o beneficiamento e para a conservação dos produtos e das abelhas nativas sem ferrão. Baseado na valorização dessas espécies como componentes da cultura dos povos latino americanos e na defesa de marcos regulatórios de comercialização que incluam o agricultor familiar.

Da atuação em redes, destaca-se a materialização do movimento. A Rede Jovem *Slow Food* reúne jovens atuantes em suas áreas de conhecimento nos núcleos locais do Movimento. A principal atividade prática desenvolvida pela rede de jovens é a Disco Xepa (*Disco Soup*), evento originário da rede *Slow Food* na Alemanha, voltado para a redução do desperdício

alimentar. Voluntários são convidados a coletar, higienizar e preparar alimentos que seriam descartados em centros de abastecimento e em comércios locais, para que eles sejam distribuídos ou adquiridos com a contribuição espontânea em um evento artístico. Em abril de 2017, ocorreu o Disco Xepa Day Mundial (*World Disco Soup Day*), mobilização mundial para a realização do evento, contando com a inscrição de 39 países e mais de cem eventos, sendo aproximadamente 20 inscrições oriundas de núcleos de atividades brasileiros.

Já a Aliança de Cozinheiros *Slow Food*, trata-se de um projeto iniciado em 2009 na Itália com o intuito de desenvolver parcerias entre cozinheiros e as Fortalezas do Alimento. Desde 2013, é considerada uma frente de atuação estratégica para a promoção do Movimento em todo o mundo, iniciando no Brasil em 2016 em realização simultânea em várias cidades, com o Festival Arca do Gosto, contando com as atividades tradicionais do Movimento: jantares, aulas, degustações e piqueniques.

3.5 O *Slow Food* no Rio de Janeiro

A atuação do movimento no Rio de Janeiro, iniciada em 2000, é pioneira, visto que foi na cidade que se deu a fundação do primeiro *convívio* no Brasil, com a constituição dos núcleos locais, agrupando alguns produtores e outros associados, dentre acadêmicos e gastrônomos. Hoje, existem 5 convívios.

As principais atividades desenvolvidas envolviam a atuação dos membros na organização de compras coletivas e viabilização de espaços para apresentar os produtos da Arca do Gosto e ações voltadas para a conscientização sobre o desperdício de alimentos, com oficinas e atividades como a Disco Xepa, lideradas pela Rede Jovem no *Convívio* Zona Norte - Rio de Janeiro.

Atualmente, o movimento apresenta algumas fragilidades para desempenhar suas atividades e, também, dificuldades com a atuação voluntária, sendo insuficiente o financiamento das atividades pelo movimento. Diante desse quadro, foi incorporado ao núcleo do Rio de Janeiro os núcleos de Petrópolis e da Zona Norte na tentativa de dinamizar a atuação que agora é marcada pelo apoio a iniciativas que se identifiquem com o Movimento e que peçam autorização ao mesmo para a divulgação.

4. O *SLOW FOOD* E O ATIVISMO EM ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Para a melhor compreensão do SF no Brasil, é importante ter em vista que a chegada desse movimento no país se dá em meio a um debate prévio com o qual o SF irá de alguma forma dialogar. Nesse sentido, este capítulo tem como objetivo mapear o contexto de debate de diversas organizações coletivas em torno da questão alimentar e sua relação com a saúde em um período pré-existente à chegada do SF no Brasil.

Segundo Azevedo & Peled (2015), o ativismo alimentar se constituiu no Brasil e em outros lugares do mundo congregando diversos movimentos que se debruçavam sobre discussões de amplo alcance na sociedade, assumindo essa prática como ação estratégica para mudanças sociais. Surgiu como uma vertente do ativismo político da década de 1960, que tinha como prática processos participativos que incluíam a defesa, a propagação e a manifestação pública de ideias; o boicote ao ato de consumo; protestos, comícios, marchas, recrutamento de simpatizantes; a prospecção porta a porta; o fomento a diferentes tipos de campanhas para levar as visões da sociedade civil local e/ou global para âmbitos políticos internacionais; e o apoio a manifestos favoráveis ou contra uma determinada causa.

Algumas bandeiras permanecem centrais no ativismo alimentar até hoje, tais como: o combate ao desperdício alimentar, o conflito entre a conveniência e a qualidade alimentar dos produtos industrializados; as discussões que se debruçam sobre a (in)sustentabilidade e os impactos culturais, políticos e socioambientais do sistema agroalimentar moderno; a ética e o bem-estar animal; e a alimentação como construtora de simbolismo, como bem cultural e como estratégia de socialização, sendo bem expressiva na atualidade a mobilização em torno das incertezas e controvérsias sobre alimentação e sua relação com a saúde (PORTILHO, 2011).

De forma transversal, surgiram outros temas que faziam interface com a alimentação, como a separação entre cultura e natureza e o antropocentrismo; as questões de gênero e o papel da mulher no cuidado com a alimentação; o feminismo e o retorno à culinária caseira (*homemade food*); a ecogastronomia e a gastronomia regional, a valorização do meio rural como local que abriga uma natureza pluridimensional e que pode produzir um senso de pertencimento. Destacam-se os movimentos relacionados à agroecologia e a agricultura familiar; a agricultura orgânica e outros sistemas sustentáveis (permacultura e agriculturas biodinâmica, natural e ecológica); o comércio justo (*fair trade*); o “locavorismo”; o vegetarianismo (AZEVEDO & PELED, 2015).

Dentre essas diferentes propostas que surgiram para a questão alimentar, podemos destacar algumas atuações no contexto brasileiro: o vegetarianismo, o locavorismo e o movimento agroecológico.

Embora seja uma prática milenar existente em várias culturas, o vegetarianismo torna-se presente no Brasil e na América Latina de forma mais visível nas décadas de 70 e 80, evidenciado pela ocorrência de Congressos Vegetarianos Latino Americanos. O vegetarianismo diz respeito a uma prática alimentar isenta de carnes. Como variações principais, existe o vegetarianismo estrito, também denominado veganismo, que exclui da alimentação os produtos animais (carnes, peixes, leite, ovos e, às vezes, mel) e é baseado no consumo de cereais, leguminosas, frutas, verduras e oleaginosas. Os ovolactovegetarianos excluem a carne, mas complementam a dieta com ovos, leite e derivados (NASCIMENTO & SILVA, 2012; AZEVEDO, 2013; FERRIGNO, 2012).

Com suas origens no movimento ambientalista, o movimento para a libertação animal, uma das vertentes do vegetarianismo estrito – veganismo –, ganha força inicialmente na Europa. Na base dessa discussão ativista, as questões referentes ao bem-estar animal tornam-se mais robustas, inspirando elaborações teóricas que sustentam a defesa de práticas voltadas para evitar o sofrimento e a violência que são cometidos contra os animais pelos seres humanos. Sobre a forma como as relações entre humanos e animais foram estabelecidas até os dias de hoje, são evidentes dois posicionamentos: a defesa do bem-estar animal e a defesa do abolicionismo animal.

Bem-estar animal refere-se a uma atuação para melhores condições de vida para os animais, sejam estes de situação de rua ou criados para o abate. Como exemplo de práticas de bem-estar animal, estão as granjas e açougues que criam os seus animais livres do confinamento em direção a um abate denominado “abate humanitário”. Há, também, uma prática identificada com o veganismo, denominada abolicionista que defende literalmente a total abolição do uso de animais para fins humanos (VILELA, 2016).

O Movimento SF remete ao bem-estar animal em sua atuação como proposta para o modo de produção de alimentos de origem animal, como podemos ver em trechos das publicações do movimento. De acordo com as entrevistas, a temática do bem-estar animal é um dos pontos mais fortes de aproximação para a discussão sobre vegetarianismo no Movimento. O movimento conta com alguns membros vegetarianos, mas esses afirmam que a atuação do SF não se aproxima do papel ativista do vegetarianismo ou veganismo:

E4: (Sobre o bem-estar animal) no meu ponto de vista como vegetariana para o consumo de carne não adianta muito. Mas para laticínios ou para ovos essa questão é sempre apoiada. Essas pessoas que não são vegetarianas e não apoiam o vegetarianismo, eu entendo e sei que elas têm uma ideia e noção de que as práticas precisam ser modificadas, mas apoiam o consumo desde que seja dessa forma.

E4: (Sobre a proteção das abelhas nativas) (...) Eu acho até interessante e tudo mais. Mas pra elas sobreviverem. Não pra gente é... usurpar o mel delas, entendeu?

E6: Até na minha experiência aqui no momento (...) a gente tem pessoas com diferentes intenções, diferentes atividades, diferentes formações, mas muita gente ligada a gastronomia não consegue ver nenhum problema no consumo de carne. E isso não é que gere atrito, mas é uma pauta de discussão entre a gente, porque a gente consegue sempre apoiar a mesma causa em um sentido de apoiar a agricultura, apoiar o alimento local, apoiar a inserção das PANC's (Plantas Alimentícias Não Convencionais) nos nossos cardápios sejam eles dos nossos amigos chefes ou na comida caseira, na comida do dia a dia, mas a questão da carne ou se ser vegetariano não é uma questão unânime.

E2: (Sobre o movimento vegano e vegetariano) Não. Essas pessoas não. Até porque o *Slow* não tem esse papel, né? Ele não é... Não tem essa filosofia, mas ele coloca com relação aos maus tratos. Tem documentos que já falam sobre isso.

E1: Porque o *Slow* não é Vegano. Ele não... Assim óbvio que existem pessoas nessa filosofia mas o *Slow* ele se comunica com o alimento com todo o mundo, né? Então não tem só vegano.

Segundo as entrevistas realizadas com vegetarianas, concedidas a Ferrigno (2012), durante as décadas de 70 e 80 grande parte dos vegetarianos no Brasil tinha motivações espirituais, de saúde ou por compaixão aos animais. Um certo estilo de vida que associava Yoga, meditação, cuidados com a saúde do corpo e da mente, dietas ricas em legumes, frutas e cereais integrais fazia parte da opção por ser vegetariano. Para além do estilo de vida, a exclusão de alimentos de origem animal é assumida pelos praticantes como uma escolha virtuosa em termos de saúde, por representar uma melhor ingestão de nutrientes e seu potencial em prevenir doenças. Contudo, de acordo com Azevedo(2013), estudos afirmam a necessidade de suplementação de vitaminas e minerais para quem adota dietas vegetarianas, não sendo essa escolha suficiente nutricionalmente para garantir um estado de saúde em se tratando de alimentação.

No fim da década de 90, com o advento da internet, aprofundam-se os contatos entre os vegetarianos, principalmente através de listas de discussões criadas via e-mail e *sites* informativos para disseminação da proposta. Diversos escândalos alimentares nas décadas de 80 e 90, envolvendo produtos de origem animal, como a “doença da vaca louca”, a gripe aviária

e a febre aftosa, tornaram públicos debates sobre a qualidade e os riscos à saúde em modos de produção, distribuição e consumo de alimentos, contribuindo para que a alimentação seja pensada como uma ação política. Nesse sentido, o conhecimento de toda a cadeia produtiva de alimentos passa a ser extremamente valorizado; esse conhecimento é central para o ativismo vegano, uma vez que só assim é possível identificar se há ou não origem animal. Isso operou tanto como forma de incentivo no processo de se tornar vegano quanto no ato de convencer outras pessoas a aderirem ao veganismo (AZEVEDO, 2013).

Com a proliferação desses escândalos alimentares, emergem debates sobre a elaboração de normas sanitárias mais rígidas para a comercialização de alimentos no âmbito internacional, concomitantemente a discussões sobre o caráter científico e cultural das definições de risco. Várias racionalidades são apontadas pelos diversos atores sociais na maneira de lidar com os riscos, além de divergências de opinião na comunidade científica para estimar riscos, margens de segurança e formas de interpretação de evidências e incertezas de resultados (CINTRÃO, 2017).

O impacto da produção animal como um importante risco ambiental é, também, sinalizado pelo vegetarianismo, sendo esse posicionamento consonante com os de outros movimentos ativistas da alimentação. A crítica vegetariana às próprias recomendações nutricionais vigentes aponta que, para atender a essas recomendações, a pecuária extensiva impactaria negativamente o meio ambiente – desde o aumento da poluição atmosférica, passando pela degradação do solo e pela redução da biodiversidade devido ao pastoreio até o uso de agrotóxicos nas pastagens, reiterando os mesmos impactos produzidos pela agricultura convencional na produção de alimentos, demandando práticas mais sustentáveis de cultivo alimentar (VILELA, 2016; PORTILHO *et al.*, 2011).

Um outro movimento alimentar muito importante no país ligado às práticas alimentares é o movimento agroecológico. Considerando a valorização do alimento local, verifica-se uma aproximação do SF de movimentos voltados para a valorização de técnicas produtivas tradicionais no campo e para a preservação ambiental – aspectos essenciais do movimento agroecológico.

A agroecologia, a partir da década de 70, passa a fazer parte de um campo de conhecimento científico, dando suporte teórico para as diferentes correntes de agricultura alternativa que já vinham se desenvolvendo desde a década de 20. Como ciência, busca entender o funcionamento de agrossistemas complexos e suas interações, cujo princípio é a conservação e a ampliação da biodiversidade dos sistemas agrícolas para produzir de forma sustentável. Visando a sustentabilidade, a agroecologia considera como premissa a menor dependência

possível de insumos externos e a conservação dos recursos naturais, maximizando a reciclagem de energia e de nutrientes para minimizar a perda desses recursos durante a produção. Dessa forma, sistemas de produção com base agroecológica são viabilizados através de policultivos associados com criações (ASSIS & ROMEIRO, 2002).

No Brasil, a discussão sobre agroecologia como movimento social tem seu marco em 1976 com o lançamento do livro “Manifesto Ecológico Brasileiro: O fim do futuro?” do ecologista José Lutzenberger. Este é considerado por muitos uma grande influência para pesquisadores, ecologistas, movimentos sociais e a comunidade de uma forma geral, no que diz respeito à criação de alternativas ao padrão tecnológico industrial que se institucionalizara na agricultura brasileira. Nesse período, o movimento agroecológico, além de contestar o modelo hegemônico agroalimentar, atuava também de forma crítica contra a exclusão social. Diferente do que ocorre na Europa, a agroecologia emerge do movimento da contracultura e da crítica à sociedade do consumo (ABREU *et al.*, 2009).

As Organizações Não Governamentais (ONGs) ambientalistas se fortalecem entre as décadas de 1970 e 80, centralizando a formação técnica e as atuações de diversos agricultores alternativos em forma de assessoria, articulando uma rede de organizações com entidades de dez estados brasileiros nas regiões sul, sudeste e nordeste. Nesse período, acontecem os programas de desenvolvimento rural promovidos pelo Banco Mundial abordando a inclusão social e o manejo dos solos e da água como propostas às consequências sociais e ambientais da modernização da agricultura (TROVATTO *et al.*, 2017; ABREU *et al.*, 2009).

A agroecologia, utilizando-se de práticas de agricultura sustentável, também se define como um movimento sociopolítico de fortalecimento do agricultor familiar em sua identidade e cultura, bem como na participação ativa e autônoma do processo produtivo local. O conhecimento sobre agroecologia se expande de forma participativa pela socialização e troca de saberes entre as comunidades em forma de rede, articulando agricultores, extensionistas, pesquisadores e lideranças no campo e suas mais variadas formas de organização em favor de um modelo produtivo independente de insumos químicos e da alta tecnologia. Como prática agrícola, baseia-se na interação com os diversos fatores do ecossistema, assumindo caráter polissêmico e valorizando aspectos econômicos, éticos e sociopolíticos com o objetivo de fortalecer a identidade do agricultor familiar, suas raízes culturais e sua autonomia. Sob esse prisma, há uma crítica às transformações pelas quais passou o modelo produtivo de alimentos hegemônico que, ao optar pela adoção da biotecnologia, promoveu uma redução e simplificação das atividades agrícolas em função do aumento da produtividade, causando vários impactos à biodiversidade. A defesa da biodiversidade é tida como premissa para o desenvolvimento da

agroecologia, cuja prática busca conservar e resgatar as variedades crioulas e os conhecimentos das populações locais (AZEVEDO & PELICONI, 2012; MONTEIRO & LONDRES, 2017; ABREU *et al.*, 2009; NODARI & GUERRA, 2015; AZEVEDO, 2017).

A sustentabilidade da produção de alimentos é central no engajamento agroecológico, sendo essa uma ideia construída como contraponto à visão tradicional de desenvolvimento, cujo crescimento econômico e a industrialização desconsideram a finitude dos recursos naturais e os impactos causados ao meio ambiente. A definição de sustentabilidade passa a fazer parte das discussões públicas em 1983 em Conferência organizada pela ONU com o intuito de abordar a relação entre desenvolvimento e meio ambiente. Segundo a ONU, o desenvolvimento sustentável é um “novo caminho de progresso social, ambiental e econômico que procura atender as aspirações do presente sem comprometer a possibilidade de atendê-las no futuro” (ABREU; LAMINE; BELLON, 2009; AZEVEDO & PELICONI, 2011).

Apesar de ter gerado aumento da disponibilidade de alimentos com baixo custo, expansão das fronteiras agrícolas e diminuição da sobrecarga do trabalho por meio da intensificação do uso de máquinas agrícolas, o modelo hegemônico da produção de alimentos gera consequências ambientais e sociais que tornam discutível a viabilidade de que o mesmo seja produtivo e atenda às necessidades para as próximas gerações. Fato é que também ocorreu declínio da biodiversidade ambiental; emissão de gases poluentes com reflexos nas mudanças climáticas; concentração fundiária; e ainda coexiste uma realidade de insegurança alimentar sem a superação da fome (AZEVEDO & PELICONI, 2011; NODARI & GUERRA, 2015).

Tendo sua origem muito ligada a agroecologia, a agricultura orgânica é uma prática agrícola que visa estabelecer sistemas de produção baseados em um conjunto de procedimentos que envolvem planta, solo, condições climáticas para produzir um alimento sadio, livre de contaminantes químicos e agrotóxicos. Ultimamente, devido ao crescimento do mercado de orgânicos, essa prática agrícola passou a ser padronizada, reduzindo a agricultura orgânica a uma mera substituição de insumos químicos por orgânicos, desconsiderando os princípios originais do movimento, que envolvem a saúde, a ecologia e o cuidado. A pressão de mercado favorece o estabelecimento de sistemas orgânicos de produção, baseados na monocultura e na busca contínua do aumento de produtividade com insumos alternativos que privilegiam fatores econômicos em detrimento de questões agrônômicas, ecológicas e sociais, sem considerar o princípio agroecológico que sustenta a integração entre esses fatores e assim podendo comprometer a sustentabilidade do sistema (SAMBUCHI *et al.*, 2017; ASSIS & ROMEIRO, 2012).

Práticas agroecológicas e orgânicas foram ganhando projeção internacional na década de 90 concomitantemente a questões ambientais, muito impulsionadas na década de 90 por meio dos debates da Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e o Desenvolvimento, que aconteceu no Rio de Janeiro em 1992, a Rio-92. A atenção à degradação ambiental, à expansão mundial da produção orgânica e à consolidação das experiências produtivas no Brasil contribuíram para a expansão da agroecologia nessa década. As negociações preliminares dessa Conferência também trouxeram controvertidos debates sobre a relação entre estilo de vida, práticas de consumo e problemas ambientais globais (MOURA, 2017).

A instituição do Movimento Agroecológico se conforma no fim dos anos 90, período em que surgem a Rede Ecovida de Agroecologia e a Articulação no Semiárido Brasileiro (ASA). Nos anos 2000, iniciam-se os Encontros Nacionais de Agroecologia (ENAs) e a criação da Articulação Nacional de Agroecologia. Foram concebidos, então, a Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) e os Congressos Brasileiros de Agroecologia (CBAs), promovidos por instituições de ensino, pesquisa e extensão rural, realizados a partir de 2003. Em 2004, cria-se a Associação Brasileira de Agroecologia – ABA e, nesse período, inauguram-se os debates em torno da criação de uma legislação nacional para a produção orgânica, com inspirações em conceitos agroecológicos (ABREU; LAMINE; BELLON, 2009; TROVATTO *et al.*, 2017). Destaca-se o fato dos CBAs serem espaços de articulação entre o SF e outras organizações do Movimento Agroecológico; em 2017, contou-se com a participação de 60 delegados do SF de todas as regiões do Brasil e com a presença de integrantes de 21 Fortalezas Alimentares.

Por fim, o terceiro movimento que se destaca é o *locavorismo*. O locavorismo é um movimento emergente na América do Norte, bem significativo, e que incorpora o conceito de *food miles*, referente à distância percorrida pelos alimentos durante seu processo produtivo e a seus impactos ambientais. O locavorismo defende o consumo alimentar baseado na culinária local como estratégia de reforço à identidade cultural dos povos e como apoio à agricultura familiar. Nessa visão, há uma preocupação não somente com o lugar onde a comida é produzida, mas como e por quem a mesma é comercializada, valorizando o estreitamento das relações entre produtor e consumidor e, conseqüentemente, entre o urbano e o rural (AZEVEDO, 2015).

Em estudo citado por Azevedo (2015), os consumidores que buscam o alimento local têm diversas motivações, tais como: qualidade dos alimentos frescos, preocupações ambientais, rastreabilidade dos produtos e apoio a consumidores locais. A preocupação com a saúde surge principalmente quando se analisa o mercado institucional (escolas e asilos, por exemplo) como canal de comercialização. O alimento local é percebido como saboroso e fresco, cuja produção

dignifica os agricultores familiares, a agricultura urbana, os sistemas alimentares sustentáveis, o bem-estar animal; é percebido, também, como elemento fomentador da economia local, capaz de promover uma espécie de resistência à rede varejista.

Nesse caminho, a alimentação passa a ser vista na contemporaneidade com base em uma maior percepção dos determinantes do consumo alimentar, das responsabilidades oriundas dessa postura e dos efeitos da globalização, conformando o ato de se alimentar para algo que, além de atender às demandas nutricionais e de ser modelado pela cultura, é, também, político e ideológico. Ampliam-se, assim, os interesses, as relações e os instrumentos regulatórios no trajeto da produção até o consumo do alimento, agora globalizado (PORTILHO; CASTANEDA; CASTRO, 2011).

A chegada do SF ao país nos anos 2000 e seu posterior desenvolvimento se dá, portanto, em um contexto em que o processo de politização do campo da alimentação já estava imerso em um debate intenso e em que a organização da sociedade civil em torno da alimentação ocorre se articulando a vários aspectos ambientais, econômicos e culturais.

Na aproximação entre consumidores e produtores, a atuação do SF no Rio de Janeiro foi marcada pelo contato das lideranças do movimento com o grupo de produtores de alimentos orgânicos do Brejal em Petrópolis, região serrana do Estado, que fazia parte do movimento de agroecologia. Em 1978, estabeleceu-se na região o primeiro núcleo de agricultores orgânicos fluminenses (BRIGNOL, 2012). Nesse mesmo período surge a Associação Ecológica Harmonia Ambiental - COONATURA (Cooperativa de Consumidores de Produtos Naturais), no Rio de Janeiro, uma das primeiras associações do Brasil voltadas para a organização de consumidores para compras coletivas de alimentos orgânicos. Atuava por meio do apoio aos pequenos produtores, da sensibilização de novos agricultores, de visitas às unidades produtivas e de trocas de experiências para a produção sem agrotóxicos, constituindo um canal de escoamento para essa produção (CARNEIRO, 2012).

Outro aspecto importante para o escoamento da produção de alimentos orgânicos no Rio de Janeiro se deu com a criação da Feira Orgânica da Glória em 1995 que, inicialmente sem autorização da prefeitura, foi organizada por meio da articulação da Associação de Moradores do bairro com a COONATURA e a Associação de Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro (ABIO). A ABIO, fundada em 1985, tem papel muito significativo no cenário da produção orgânica no Rio de Janeiro, atuando com apoio à comercialização dos produtos e à certificação de conformidade orgânica (MESQUITA, 2015). Posteriormente, verifica-se a atuação da Rede

Ecológica, criada em 2001, e da Organização Não Governamental Essência Vital, fundada em 2003, viabilizando as demandas locais para a comercialização de orgânicos, sobretudo em feiras em outros bairros.

O cenário de comércio de orgânicos na cidade começa a se apresentar de outra forma nos anos 2000, quando esses produtos passam a ser vendidos em supermercados e lojas especializadas em produtos naturais. Em 2001, duas ex-associadas da extinta COONATURA fundam a Rede Ecológica, constituída por grupos de consumidores que realizam compras diretamente de pequenos produtores agroecológicos (CARNEIRO, 2012).

A Rede surge com a mesma proposta de organização de consumidores urbanos para fomentar a agricultura familiar de pequeno porte, favorecendo a comercialização da produção orgânica agroecológica sem intermediários e com base na economia solidária. Atualmente, tem, entre seus membros, associados ao *Slow Food* envolvendo em torno de 230 famílias organizadas em 11 núcleos distribuídos em bairros de classe média urbana no Rio de Janeiro, Niterói, Nova Iguaçu e Itaipava. O trabalho voluntário desses membros articula equipamentos sociais como escolas, associações de moradores e igrejas. As famílias agricultoras que trabalham para a Rede também produzem para as feiras orgânicas na cidade, sendo que a atuação na Rede e nas Feiras se dá de forma complementar no intuito de ampliar o mercado para o produtor (CARNEIRO, 2012; CINTRÃO *et al.*, 2015).

Nas entrevistas realizadas, a Rede é citada em seus diversos graus de relevância, por sua forma de atuação que materializa os princípios do SF por ser um espaço de divulgação e apresentação do Movimento:

E1: É por exemplo. Muitos associados do Slow também fazem parte da Rede Ecológica, né? A Rede Ecológica ela coloca em prática o que o *Slow Food* prega como ideologia.

E6: A Rede Ecológica com certeza era um parceiro nosso primeiro porque já era um lugar que a gente tinha uma rotina para se encontrar. Todo sábado a gente se encontrava na Rede Ecológica então era um espaço de troca, era um espaço que a gente estava ali para apoiar, por ser um movimento social e o que a gente fazia era apoiar a compra local da agricultura familiar, os produtos agroecológicos e tal, mas, a gente ali era quando a gente tinha a oportunidade de trocar e pensar atividades que a gente poderia fazer. Um surgia com uma ideia: “Vai ter um evento!”, e divulgava para todo mundo, ou: “Uma escola está precisando. Vocês não topam ir lá?”. Foi assim até que a gente fez uma atividade e em uma escola que um dos membros, (...) trabalhava (...) e aí a gente foi lá fazer atividades com as crianças, marca um dia e vai. Então a gente ia muito em função das portas que se abriam.

E4: Eu faço parte da Rede Ecológica. Na Rede Ecológica, nós temos é uma pessoa que foi a que primeiro falou em *Slow Food* (...) Aí comecei a ver o que

era o *Slow Food*. E comecei a me interessar e a querer trazer o movimento pra Niterói.

O contato com os produtores locais também ocorreu com organizações do Movimento Agroecológico como a Rede Carioca de Agricultura Urbana (RedeCAU), em virtude da atuação dos membros do *Slow Food* e da RedeCAU no CONSEA estadual e municipal. A RedeCAU conta com a participação de diversas organizações populares, de instituições de ensino e pesquisa e de instituições não governamentais. É oriunda do Projeto de Assessoria Técnica da ASPTA - Agricultura Familiar e Agroecologia e atua junto a quintais produtivos e lavouras na região metropolitana do Rio de Janeiro (Zona Oeste e Zona Norte). Os produtores dessa região se denominam “agricultores e agricultoras urbanos/as”, sendo alguns oriundos de famílias que residiam nas antigas zonas rurais do Rio de Janeiro (SILVA, 2017).

Em entrevista, um integrante do *Slow Food* considera que a aproximação ativista mais próxima do engajamento político se deu com a RedeCAU e a Essência Vital:

E1: Assim, agora que eu me lembre de ativismo, era mais a Rede Carioca de Agricultura Urbana que eles também tem um maior... Um viés político de agroecologia muito forte. Era a maior aproximação que tinha. As Feiras Orgânicas da Essência Vital também. Na verdade as feiras da Essência Vital foi de pura e total articulação política as aberturas dessas feiras nos bairros, né? Foram feiras que foram concebidas por uma questão dos consumidores dos bairros quererem a feira lá. Né? Então, assim nesse viés mais de ativismo de político e tal foi esses grupos.

Ainda, a atuação do SF no Rio de Janeiro é intimamente ligada com a atuação do Instituto Maniva, criado em 2007 pelas chefs Margarida Nogueira e Tereza Corção, membros do *Slow Food*, com o Projeto Mandioca, com ações educativas para crianças da rede de ensino público no Rio de Janeiro, desenvolvido por 8 anos. Oliveira (2014), em seu estudo, ressalta que a maioria das atividades do SF foram as de Educação do Gosto devido a essa ligação próxima e, também, às ações em feira orgânica, vendendo produtos e procurando angariar membros para o *Slow Food*.

Em 2009, a ABIO entrega à Secretaria Especial de Desenvolvimento Econômico e Solidário (SEDES), na Prefeitura do Rio, um projeto que organiza o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas. Em 2010, iniciam-se as primeiras cinco feiras orgânicas no Circuito, composto por 14 feiras localizadas nas Zonas Sul e Norte cuja gestão é realizada pela SEDES conjuntamente com as organizações ABIO, RedCau e Essência Vital (MESQUITA, 2015).

Mesquita (2015) afirma que essas organizações são atores que configuram uma nova espacialidade para o consumo de alimentos orgânicos e que no Rio de Janeiro o Instituto

Maniva e o Movimento SF são agentes que voluntariamente atuam incentivando, estimulando e conferindo visibilidade às feiras.

Em entrevista, um membro do SF afirma que essas organizações conferem materialidade à proposta do SF enquanto movimento social:

E1: Então é assim, esses todos que eu citei são movimentos que colocam em prática o que o Slow tem como ideologia e filosofia. (...) A coisa efetiva. Efetiva mesmo de vamos comprar do produtor. Vamos organizar pra que seja um movimento que fomente o produtor. Esse é o foco. Enquanto o Slow às vezes vai muito pro viés ideológico, filosófico e educacional, esses movimentos estão colocando isso em prática. Alguns convívios conseguem colocar em prática. (...) Às vezes fazia compras coletivas com os associados de pequenos produtores e tal, mas nada regular, nada assim como a Rede Ecológica e esses movimentos que eu citei pra você, que seja uma coisa mensal, todo mês mesmo de... De acontecer.

De acordo com as reflexões de Portilho e colaboradores (2011), o processo de politização da alimentação passa a ocorrer por meio das políticas distributivas e nutricionais, políticas de produção agrícola e, também, por meio da percepção dos riscos e da possibilidade de uso político das escolhas de consumo, em que se tornam públicos valores e comprometimentos ambientais e sociais. Entendendo a alimentação como um novo campo político, esta passa a ser mediadora das relações entre o Estado, as corporações e os indivíduos. Na crescente percepção dos riscos na alimentação, o perigoso à saúde nem sempre é perceptível pelos sentidos e a confiança em relação à comida passa a ser abstrata. A alimentação configura um espaço de disputas, ligando a esfera individual à esfera comunitária, ao meio ambiente, às inovações tecnocientíficas e a conceitos morais, evidenciando dilemas acerca dos aspectos que caracterizam a produção de alimentos nas sociedades contemporâneas.

Essa politização do consumo alimentar, quando passa a ser visto como prática política, é caracterizada por mudanças nas formas convencionais em se fazer política: dos sindicatos e partidos políticos para formas mais autônomas e nem sempre institucionalizadas de atuação. Nesse sentido, constitui-se o consumo político, no qual as ações e escolhas cotidianas associadas a valores ambientais e sociais teriam potencial de influenciar rumos globais (PORTILHO; CASTANEDA; CASTRO, 2011). Tal consumo pode ser exemplificado pela emergência na atualidade de novos movimentos, que propõem práticas de consumo consciente, ético ou sustentável como alternativa de consumo.

De acordo com os relatos dos membros do SF nas entrevistas realizadas, a lógica de atuação do SF foi próxima as de diversos movimentos que assumiram essa prática alimentar politizada. Através das práticas de consumo politizadas, evidencia-se a transição do padrão do

engajamento político da contemporaneidade, das ações radicais coletivistas predominantes nas décadas de 60 e 70 para as ações que enfatizam a ação de indivíduos reais e não de sujeitos históricos coletivos, como as categorias “nação” e “classe social” Essas formas de atuação de caráter emancipatório e até “romântico” parecem ligadas a várias ações na esfera do mercado, cuja relação passa a ser social e interativa, e não mais visto somente como um mercado capitalista explorador (PORTILHO, 2005).

No entanto, historicamente, a intervenção do Estado na alimentação no âmbito populacional caracteriza um outro tipo de ação política. Sob a justificativa do conhecimento emergente referente às propriedades nutricionais dos alimentos e da associação da desnutrição com o agravamento das doenças das classes operárias no século XIX e início do século XX, a proposta de intervenção nos padrões nutricionais das classes menos privilegiadas passa a ser uma política de Estado nos Estados Unidos e na Inglaterra. No Brasil, porém, ações como subsídios alimentares, suplementação para grupos vulneráveis e atividades de educação nutricional só passam a ser evidentes a partir dos anos 40(AZEVEDO, 2014).

Essas intervenções caracterizam as primeiras políticas públicas de alimentação no Brasil, mas, com o passar do tempo, as mesmas passam a expressar demandas mais amplas da sociedade, principalmente com a atuação de entidades da sociedade civil e de movimentos sociais. A compreensão da alimentação como um direito humano inalienável e seu papel como determinante das situações de saúde das populações passa a fazer parte de políticas públicas e o SF tenta compor espaços decisórios na formulação das mesmas, indicando uma potencial análise, em que se pode inferir em que medida os valores do SF podem estar refletidos nessas políticas. Na tentativa de investigar como os discursos sobre saúde estão presentes no SF, faz-se necessário apresentar como aspectos sobre saúde surgem em políticas públicas referentes à alimentação, de maneira a contextualizar essa análise.

No que tange ao aspecto prático, as práticas em Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são tidas como espaços prioritários referentes à comunicação e à saúde, na medida em que a forma como a comunicação é desenvolvida passa a ser fundamental e de potencial influência nos resultados dessas práticas, compreendendo os processos mediadores da EAN (ALVES & JAIME, 2014; BRASIL, 2012).

As práticas em EAN passam a fazer parte da agenda pública de governo com a criação do Serviço Nacional de Alimentação em 1940, posteriormente transformado no Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), sendo exercidas com base em um outro tipo de orientação. Essas práticas eram direcionadas para a melhoria do estado nutricional, baseadas,

entretanto, no “mito da ignorância”. O discurso hegemônico do período era caracterizado por responsabilizar a população por seus distúrbios nutricionais; as diferenças sociais poderiam, então, ser corrigidas através de educação nutricional. Com os programas de suplementação alimentar e nutricional, resolver-se-iam os problemas de desnutrição, e as diferenças sociais e os eventuais insucessos seriam atribuídos à resistência da população às mudanças de hábitos alimentares ou às falhas dos educadores e, assim, a educação nutricional teria a função ideológica de encobrir as causas reais dos problemas nutricionais (SILVA, 1998; AZEVEDO, 2008, 2014).

O SAPS contava com o fornecimento de refeições em restaurantes populares para trabalhadores e tinha por objetivo:

desenvolver uma ação educativa sistemática junto às famílias dos trabalhadores que procurasse demonstrar os prejuízos decorrentes do atual sistema de alimentação (...) voltado a orientar a “coletividade sobre os processos de uma alimentação racional e econômica e dos seus benefícios e resultados. (BRASIL, 1941 apud EVANGELISTA, 2011, p.5-6)

O SAPS atuava em quatro sentidos: assistência alimentar, educação, pesquisa científica e formação de técnicos especializados – nutrólogos, dietistas, nutricionistas, visitadoras de alimentação e profissionais de copa e cozinha (EVANGELISTA, 2011).

O modelo informacional de comunicação pode ser exemplificado nos próprios restaurantes do SAPS, que durante a distribuição de refeições divulgavam “ensinamentos e conselhos nutricionais” pelo serviço de alto-falantes; boletins divulgados aos frequentadores quinzenalmente com receitas culinária; noções de conceitos de higiene voltados para as donas de casa; e orientações para o preparo de uma refeição racional, nutritiva e econômica; além de mensagens divulgadas na imprensa, filmes e teatro.

Segundo Araujo & Cardoso (2007), em se tratando do campo da Comunicação e Saúde, esse mesmo modelo focado na transferência de mensagens (e com elas os significados desejados) foi associado aos modelos de saúde vigentes na mesma época. A ameaça de disseminação do comunismo no pós-guerra fez com que o governo norte americano lançasse e financiasse um plano de desenvolvimento para a América Latina, com ações baseadas na perspectiva modernizadora, com a comunicação como fator necessário e suficiente para o desenvolvimento. As ações propostas em saúde iam da sensibilização à adoção e manutenção de práticas cujo sucesso seria dependente das estratégias de comunicação para a superação da pobreza e ignorância, que eram produtos da falta de informação, de educação e de atitudes adequadas ao progresso.

Na década de 70, o enfoque baseado na associação entre alimentação e componente educativo passa a ser substituído pela associação entre alimentação e renda, com ações voltadas para a suplementação alimentar, ficando o componente educativo subjugado, na medida em que se criavam ministérios e instituições governamentais como coordenadorias e assessorias de imprensa (SANTOS, 2005).

Uma discussão mais crítica sobre a concepção de EAN ganha força na década de 80, ao levar em conta que a mesma, de forma isolada, não traria resultados, valorizando a perspectiva marxista, na medida em que ações educativas em alimentação e nutrição não poderiam ser desenvolvidas de forma neutra. Propunha-se assumir o compromisso de se atuar fortalecendo as classes populares em sua luta contra a fome e a desnutrição (SANTOS, 2005).

O processo de redemocratização do país é acompanhado pela demanda participativa na formulação de políticas públicas na década de 90. No setor saúde, a instituição do Sistema Único de Saúde (SUS) é ordenada por princípios e diretrizes e, dentre eles, o controle social da política de saúde dado pela participação social nos Conselhos de Saúde. Nesse espaço de participação, muitas demandas em comunicação se apresentam até hoje, conforme aponta Araujo & Cardoso (2007), indo desde o acesso a informações que permitam que haja uma atuação efetiva dos conselheiros para uma comunicação adequada com a sociedade, passando pelo direito de se expressar e de ser ouvido nas esferas de participação, indo até a participação na tomada de decisão e gestão dos recursos.

Na década de 90, a Lei 8080 traz a alimentação como um fator condicionante determinante da saúde; as ações de alimentação e nutrição devem ser desempenhadas de forma transversal às ações de saúde em caráter complementar e com formulação, execução e avaliação dentro das atividades e responsabilidades do sistema de saúde. Nesse período, fomentam-se as primeiras discussões que consideram a alimentação como um direito humano, culminando na elaboração da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) no SUS, apresentando como propósito a melhoria das condições de saúde da população brasileira. São enfocadas as atividades de promoção de práticas alimentares e saudáveis e de prevenção e cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição. A articulação intersetorial, característica da Política Nacional de Saúde, foi de suma importância para a vocalização das demandas da sociedade civil no âmbito do Conselho Nacional de Saúde, destacando-se a Comissão Intersetorial de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2012; SANTOS, 2005).

Juntamente com a operacionalização do SUS, crescia a participação da sociedade civil no Brasil, destacando-se, no campo da alimentação, a Ação da Cidadania Contra a Fome Pela

Miséria e pela Vida ao reinserir o debate sobre a fome na agenda pública. O movimento se estabeleceu de forma suprapartidária, com uma participação voluntária que se deslocava do aspecto filantrópico, indo em direção à cidadania. A mobilização contínua em comitês caracterizava uma “solidariedade politicamente qualificada”, unindo segmentos da sociedade de atuação reivindicatória reconhecida a setores sem tradição de participação popular, como a classe média. Iniciou-se com atividades como a distribuição de alimentos indo, posteriormente, para iniciativas de geração de emprego e renda e para a Reforma Agrária. Não havia o interesse em se institucionalizar a participação social, visto que a mobilização funcionava na tentativa de contemplar todas as formas possíveis de participação, sejam formais ou informais, apontando para um tipo de organização em forma de redes e descentralizada. Ao constituir-se o primeiro Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) em 1994, a temática em discussão foi basicamente referente a ações especialmente voltadas para o acesso à alimentação como: geração de emprego e renda, combate à desnutrição infantil, Programa de Alimentação Escolar (PNAE), Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e Programa de Distribuição Emergencial de Alimentos (Prodea) (BURLANDY, 2011).

Em 1995, o CONSEA foi extinto, sendo substituído pela estratégia Comunidade Solidária, voltada para o combate à pobreza e à promoção do Desenvolvimento Local. Organizado em forma de Conselho, era constituído por representantes ou não da sociedade civil e, assim como o CONSEA, tinha caráter consultivo, diferenciando-se dos conselhos de saúde, com caráter deliberativo (BURLANDY, 2011).

Em 1998, cria-se Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), espaço de articulação entre pessoas, organizações, redes, instituições de pesquisa e movimentos sociais na luta pelo Direito Humano à Alimentação Adequada (DHHA). Até a atualidade, conta com a participação de grupos ligados à saúde, meio ambiente, nutrição, direitos humanos, reforma agrária, agroecologia, agricultura familiar, gênero, economia solidária, educação popular, dentre outros cuja atuação foi para além do combate à fome em direção ao alcance da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), entendida como:

a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2012,p.21).

A reconfiguração política, em 2003, traz novamente a centralidade do combate à Fome para a agenda governamental, e a participação da sociedade civil assume lugar estratégico a

partir da iniciativa Fome Zero, até a reconstituição dos CONSEAs. Com a Estratégia Fome Zero em 2004 e a criação do Programa Bolsa Família em 2008, que institui condicionalidades para acesso ao benefício, a articulação entre os setores saúde e educação é fortalecida, sendo um período profícuo na produção de materiais educativos referentes à educação alimentar e à educação para o consumo, conceito que surge das discussões sobre o direito do consumidor, com grande enfoque em ações via meio de comunicação, escolas e empresas de caráter informativo (SANTOS, 2005).

O FBSSAN assume como uma das suas principais estratégias políticas o fortalecimento e a qualificação da sociedade civil no CONSEA, a fim de contribuir para a inserção de temas de SAN na agenda política nacional e internacional. Com a chegada do Movimento SF no Brasil e sua parceria com o Ministério do Desenvolvimento Social, a participação do mesmo foi bem significativa na vocalização de demandas quanto a alimentação e nutrição.

O Movimento SF, ao participar do FBSSAN, apresenta algumas formas de atuação que dialogam com vários participantes desse espaço já estabelecido anteriormente no país, ajudando a construir um lugar de convergência entre movimentos, redes e organizações da sociedade civil voltadas para a promoção de experiências da agroecologia, do fortalecimento da produção familiar e da construção de alternativas sustentáveis de desenvolvimento rural.

Um dos desdobramentos da atuação do SF no FBSSAN pode ser visto com a participação do movimento no CONSEA municipal no Rio de Janeiro. Essa participação é relatada como resultante em diversas interações com outras organizações ativistas pela questão alimentar:

E1: E além disso também o SF ficou muitos anos também ocupando também uma cadeira no CONSEA do município, acho que uns 8 anos, né? Então teve uma fase de articulação, de participação de articulação política.

E1: Posso te dizer que quando eu fui pro CONSEA e abriu o Zona Norte, conseguimos articular muito com a RedeCAU que é a Rede de Agricultura Urbana Carioca aqui da cidade, né? Eles tão na Zona Oeste então eu me aproximei bastante das questões políticas deles e tudo mais, dos produtores, dos pequenos produtores.

Esses novos rearranjos de atuação política convergem em direção a uma orientação das políticas para a promoção de práticas alimentares saudáveis cuja abordagem educativa em nutrição é valorizada em termos da produção de informação como subsídio para a tomada de decisões autônomas. Assim, indivíduos anteriormente culpabilizados por sua ignorância e,

consequentemente, pelas escolhas erradas em alimentação passam a ser considerados portadores de direito ao acesso à informação (SANTOS, 2005).

Com a revisão da PNAN em 2012, a concepção de alimentação adequada e saudável passa a compor de forma transversal todas as diretrizes da política, abrangendo aspectos quantitativos e qualitativos, ambientais, adequação aos diferentes ciclos de vida e aspectos culturais e de gênero, raça e etnia, sendo definida como:

Prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Ou seja, deve estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes químicos, físicos e biológicos (BRASIL, 2012, p.31).

Nesse contexto, a EAN continua tendo tamanha importância; em 2012, é elaborado, também de forma participativa, o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, com o objetivo de promover um campo comum de reflexão e orientação da prática da EAN, principalmente na ação pública, contemplando os diversos setores ligados ao processo de produção, distribuição, abastecimento e consumo de alimentos (BRASIL, 2012).

Há uma mudança de perspectiva ao se tratar da comunicação nesse documento, ao considerar o efeito limitado do modelo transferencial centrado na mensagem, citado anteriormente. A comunicação é assumida como o “conjunto de processos mediadores da EAN”, capaz de influenciar decisivamente nos resultados das intervenções. Nesse documento, elencam-se atributos para que a comunicação no processo de EAN seja efetiva e mobilizadora, tais como: a escuta ativa e próxima; reconhecimento das diferentes formas de saberes e práticas; construção partilhada de saberes, práticas e soluções; valorização do conhecimento, cultura e patrimônio alimentar; comunicação realizada para atender às necessidades de indivíduos e grupos; formação de vínculo entre os diferentes sujeitos que integram o processo; busca de soluções contextualizadas; relações horizontais; monitoramento permanente dos resultados; formação de redes para profissionais e setores envolvidos visando trocas de experiências e discussões.

Com o crescente aumento do uso de agrotóxicos no Brasil, há também uma intensa mobilização de entidades e movimentos sociais, incluindo o FBSSAN, o SF e a ANA; todos contrários a essa prática, culminando na Campanha permanente contra Agrotóxicos e Pela Vida. Nesse período, o FBSSAN promoveu debates sobre a temática de agrotóxicos, apresentando as

controvérsias associadas ao tema e encaminhando à presidência uma agenda de enfrentamento ao uso de agrotóxicos no Brasil (FBSSAN, 2018).

Nesse espaço, a temática da saúde é abordada, visto que a campanha assume como missão atuar em defesa da vida e da natureza e lutar pela garantia da produção de alimentos saudáveis para a população. A campanha ganha representatividade no que diz respeito à saúde, com a adesão de importantes instituições de saúde como a Fundação Osvaldo Cruz (Fiocruz), o Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA) e a Associação Brasileira de Saúde Coletiva (ABRASCO), esta responsável pela elaboração do Dossiê sobre Impactos dos Agrotóxicos na Saúde, divulgando as principais evidências científicas sobre os efeitos dos venenos agrícolas sobre a saúde.

O principal ponto em saúde apontado no dossiê e que é visibilizado pela campanha diz respeito às evidências científicas a respeito do consumo de agrotóxicos, destacando-se a constatação da amplitude da população ao risco que lhes é imposto, como: a exposição aos agrotóxicos a qual são submetidos os trabalhadores das fábricas de agrotóxicos e da agricultura, a população no entorno das fábricas e das áreas agrícolas e os consumidores de alimentos contaminados. O presente dossiê ainda apresenta (CARNEIRO *et al.*, 2015):

- O quantitativo e o tipo de alimento que apresenta resíduo de contaminante químico;
- O consumo médio de agrotóxicos ao longo dos anos;
- A utilização de agrotóxicos em processo de reavaliação com a descontinuidade programada devido a toxicidade;
- Os resíduos de alimentos e os agravos à saúde como: cânceres, más-formações congênitas, distúrbios endócrinos, neurológicos e mentais, cujas evidências já disponíveis alertam para a gravidade na medida em que se aproximam aos agravos prevalentes no perfil de morbimortalidade no país;
- Contaminação da água para consumo humano e mananciais hídricos;
- Acúmulo no organismo humano, contaminando o leite materno;
- A avaliação de risco à saúde praticada e sua adaptação à realidade em que são aplicados os agrotóxicos;
- A compreensão do DHAA e a SAN como prerrogativas para se debater processos de produção de alimentos saudáveis;

- O controle social do uso dos agrotóxicos saindo da perspectiva da fiscalização e controle e se qualificando para a defesa do banimento dos agrotóxicos, a suspensão de subsídios fiscais, criação de políticas alternativas ao seu uso com a instituição de mecanismos de produção de alimentos agrosustentáveis que dialoguem com o segmento da agricultura familiar e camponesa;

- A agroecologia como estratégia de promoção da saúde;

- O controle de vetores urbanos com a utilização de agrotóxicos para a desinfecção de ambientes residenciais, coletivos, públicos ou privados, que matam, inativam ou repelem organismos indesejáveis no ambiente;

- Impactos socio-sanitário-ambientais do agronegócio em populações específicas;

- Atuação do Ministério Público na defesa do meio ambiente e da saúde pública;

Em se tratando de saúde, a questão da alimentação também é abordada pela perspectiva dos portadores de necessidades alimentares especiais no FBSSAN. As necessidades alimentares especiais são definidas pela PNAN como: *“as necessidades alimentares, sejam restritivas ou suplementares, de indivíduos portadores de alteração metabólica ou fisiológica que cause mudanças, temporárias ou permanentes, relacionadas à utilização biológica de nutrientes ou à via de consumo alimentar (enteral ou parenteral)”* (BRASIL, 2012, p.74). Nesse sentido a Federação Nacional das Associações de Celíacos no Brasil/Coletivo SAN Rio de Janeiro (FENACELBRA), é a entidade representante dos portadores de necessidades alimentares especiais, no FBSSAN. Fundada em 2006, congregando diversas associações de portadores de doença celíaca que já estavam em atividade desde a década de 80, apresenta suas principais reivindicações nos fóruns de participação popular sendo essas: a capacitação de profissionais de saúde, rotulagem adequada, integração de políticas públicas de saúde e alimentação e fiscalização de alimentos (FENACELBRA,2018).No entanto, em nossa pesquisa não identificamos nenhum tipo de articulação mais ativa desse grupo com os integrantes do SF.

A cerca de um ano o SF compõe a Aliança Para Alimentação Adequada e Saudável (AAAS), rede de entidades da sociedade civil de interesse público e especialistas em alimentação que atuam para promover políticas públicas para uma alimentação adequada e saudável. No *site* da aliança, a mesma se apresenta com o objetivo de:

(...) desenvolver e fortalecer ações coletivas que contribuam com a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada por meio do avanço em políticas públicas para a garantia da segurança alimentar e nutricional e da soberania

alimentar no Brasil. Nossas referências para construir as mudanças necessárias são as políticas públicas como a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e o Guia Alimentar para a População Brasileira (AAAS, 2018).

Entende-se que é a partir do diálogo com esses atores que o SF se constitui como grupo no contexto brasileiro. As argumentações em relação a saúde, alimentação e noção de risco subjacentes serão correlacionadas com as propostas do SF a seguir, durante a análise proposta neste estudo.

5. SLOW FOOD À BRASILEIRA: MODOS DE DIZER, MODOS DE ATUAR

Para aprofundar a análise sobre os sentidos da saúde produzidos pelo Movimento SF em suas lógicas e nas práticas desenvolvidas pelo movimento, apresentaremos de forma mais detalhada alguns materiais disponibilizados pelo movimento no *site* brasileiro. Foram escolhidos para análise os textos disponibilizados dos seguintes manifestos: *Manifesto Slow Food*; *Manifesto Slow Food em Defesa dos Queijos de Leite Cru*; *Bom, Limpo e Justo: Manifesto Slow Food para a Qualidade*; *Declaração de Puebla*; *Manifesto Slow Food pela Educação*; *Acordo de Jokkmokk - documento final do Terra Madre Indígena*; *O Manifesto sobre o Futuro da Alimentação* foi excluído da análise por problemas técnicos, e o manifesto *A Centralidade do Alimento*, devido ao seu tamanho, foi incorporado de forma pontual, nos momentos em que se julgou pertinente. Também foram analisados os textos das campanhas do movimento: *Slow Fish Brasil*, *Queijos Artesanais*, *OGM's (transgênicos)* e *Moção Abelhas Nativas*.

Começaremos contextualizando onde o nosso objeto de análise está localizado, ou seja, o *site* do movimento. De maneira geral, os *sites* constituem um objeto estratégico para análise por serem um espaço oportuno de interação comunicacional com a sociedade ao disponibilizarem informações e tornarem atividades institucionais públicas (LUZ&WEBER, 2017). Sendo assim, o *site* é um lugar de investimento das diversas instituições e organizações e constituem um espaço privilegiado para mostrar ao público sua identidade e seus valores.

Dessa forma, o *site* brasileiro do SF se mostra importante, na medida em que, através dele, o movimento apresenta seus princípios e participa ao público suas atividades no Brasil e no mundo. O acesso ao *site* é visto pelos membros como uma das primeiras referências para informação e para as diversas formas de associação e atuação no SF:

E1: Na época eu me associei pelo *site*, através do *site* e aí eu mandei um e-mail para a Margarida querendo saber, né? Querendo entender um pouco o movimento e saber o que que tava acontecendo aqui, né? Quais são as atividades que tavam acontecendo e tal.

E6: (...) Eu pesquisei na internet ou eu peguei o contato de alguém na época, (...) a presidente do convívio lá em São Paulo. Eu acho que depois disso eu consegui fazer uma busca achar o contato da pessoa e me associei na época.

Alguns autores ressaltam a importância dos *sites* como dispositivo comunicacional na produção e divulgação de ideias, conceitos e informações na área de saúde, conforme apontam

Thiago, Russo e Camargo Júnior (2016), podendo ser um recurso a serviço da promoção da saúde, visto que essa temática é de especial relevância em nosso estudo, pois faz parte da nossa investigação identificar como esses conhecimentos podem estar associados à materialização do ideário do SF.

Alguns autores como Thiago, Russo e Camargo Júnior (2016), Santos (2007) e Vargas (2010) lembram que outros elementos da internet, como a rapidez de acesso a informação e a diversidade de repertórios e de informações disponíveis, sinalizam para a conformação de espaços de interação que possibilitam a inserção de particularidades locais na rede global de forma sincronizada, indo em direção à consolidação de culturas diferentes e, conseqüentemente, à reconstrução de práticas. Essas considerações nos permitem algumas reflexões sobre o potencial do *site* do SF de conferir visibilidade a essa reconfiguração prática no que diz respeito à alimentação.

Segundo Luz & Weber (2017), os produtos de comunicação são cada vez mais produzidos e acessados em formato digital; com o desenvolvimento das tecnologias da informação e comunicação, grandes quantidades de dados podem ser armazenados e disponibilizados na *internet*. Essa afirmação concorda com a ideia de que o *site* brasileiro do SF é não somente um repositório do material do movimento mas também referência e indicação pelos membros para que outras pessoas acessem mais informações sobre o SF, conforme trecho das entrevistas reproduzido abaixo:

E6: Em termos de conteúdo eu acho bons materiais, eu gosto e era uma fonte de acesso a conteúdo, procurar informações no *site*, indicar as pessoas a procurarem indicações no *site*.

Portanto, seguimos, neste trabalho, tecendo algumas considerações sobre o *site* brasileiro do Movimento.

Cabe num primeiro momento, realizar uma descrição geral do texto digital. Apresentamos as seções do *site* descritas em faixas horizontais a fim de melhor localizar os materiais que serão analisados posteriormente. A primeira área do *site* foi dividida em três faixas:

Figura 1-FAIXA: 1, 2, 3- Site Slow Food



Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

Na primeira faixa horizontal (FAIXA:1) estão campos relacionados a informações que facilitam o primeiro contato com o Movimento, referentes a formas de associação, formas de contribuição, perguntas frequentes, contato com a imprensa, com o movimento e links para as diversas redes sociais onde o movimento está presente: *Instagram*, *Twitter*, *Facebook* e *Feedburner* que apresenta as atualizações do *site* e ao final um campo de buscas.

Figura 2- FAIXA: 1 - Site Slow Food



Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

Na segunda faixa horizontal (FAIXA:2), ao lado do *slogan* do movimento no Brasil (um caracol amarelo, diferente da cor vermelha na Itália) estão campos voltados para identificação, caracterização e estrutura do Movimento (*Capa*, *Slow Food*, *Convívio*) e campos relacionados às principais áreas de atuação do movimento (*Biodiversidade*, *Terra Madre* e *Educação do Gosto*) que se desmembram em outras sessões com maiores informações. Nessa área, estruturam-se espaços que efetivamente apresentam o movimento, seu histórico e sua organização, compilando informações que favorecem que o leitor tenha uma ideia do desenvolvimento prático do SF.

Figura 3- FAIXA: 2- Site Slow Food



Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

Na terceira faixa horizontal (FAIXA:3) verifica-se uma seção que consta com uma barra volante onde mediante a um clique circulam imagens e textos que evidenciam três áreas centrais de atuação do movimento:

Figura 4- FAIXA:3/Barra 1- Site Slow Food



Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

Nas imagens que surgem nessa barra trata-se de uma mulher em uma área de cultivo de uma espécie alimentar, cuja mensagem textual associada leva a crer que seja uma espécie alimentar ameaçada de extinção, que aparece na outra imagem, apresentando a noção de risco. O risco aqui é evidenciado principalmente pela palavra “protege” ao lado esquerdo da figura que aparece destacada em fonte de tamanho maior e de cor diferente do texto ao lado direito, cuja mensagem textual enfatiza a ação do SF voltada para a preservação, evitando o risco de desaparecimento protegendo as espécies alimentares por meio de métodos e técnicas tradicionais locais, como componente de um modelo de agricultura com bases sustentáveis.

Na segunda barra, aparecem duas imagens representando a aproximação entre produtores e consumidores.

Figura 5- FAIXA:3/Barra 2- Site Slow Food



Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

A imagem aparece dividida entre pessoas que vão adquirir os alimentos (consumidores ou coprodutores, segundo o SF) em um lugar semelhante a uma feira e os vendedores. Destaque é dado à palavra “promove” ao lado esquerdo enfatizando a dimensão pró ativa do movimento de impulsionar espaços de comercialização. Dentre os consumidores aparecem homens e mulheres de várias idades, aparentando uma ideia de diversidade diferentemente dos produtores onde só aparecem homens, o que de alguma forma pode sugerir uma diferenciação de gênero, ou a própria divisão sexual do trabalho presente na agricultura familiar, ao consideramos que esse tipo de cultivo é privilegiado pelo SF. Segundo Santos (2016) a agricultura familiar é praticada em pequena extensão de terra e a mão de obra da família é destinada para a alimentação desta própria e profundamente marcada pela manutenção dos papéis sociais definidos para os membros da família. E ainda nessa perspectiva, tradicionalmente na agricultura familiar as marcas do patriarcado são evidentes na medida em que as tarefas do mundo público, na imagem representada pela venda dos produtos, são atribuídas aos homens e são consideradas mais importantes para o sustento e sobrevivência da família. Já a mulher, tem o seu papel de mãe e esposa naturalizado com a valorização das suas responsabilidades no espaço doméstico apesar de participar das atividades consideradas masculinas na agricultura e é invisibilizada na imagem, não aparecendo no espaço da venda.

Na terceira barra há uma nova referência a uma ação que promoveria a manutenção das tradições alimentares, a educação do gosto.

Figura 6- FAIXA:3/Barra 3- Site Slow Food



Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

A palavra “educa” em caixa alta e em fonte diferenciada por cor e tamanho do outro texto representa a referência a uma das principais atividades realizadas pelo movimento SF, a educação do gosto. As imagens fazem referência a um ambiente educacional formado basicamente por crianças. Apesar das atividades de Educação do Gosto no Movimento SF serem desenvolvidas para diversas faixas etárias, a imagem privilegia a faixa etária infantil, sem nenhuma referência nessa imagem a outros grupos etários, outros espaços em que esse tipo

de atividade ocorreria, como o espaço universitário como exemplo a Universidade de Ciências Gastronômicas, e outras atividades voltadas para adultos como os Laboratórios do Gosto, atividade voltada a degustação com a presença de especialista e produtores.

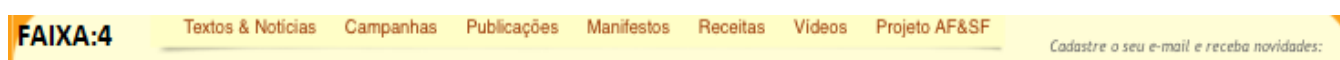
É possível ver retratados na imagem os recursos educacionais utilizados, o alimento presente na mesa e na mão da criança bem como um mural ilustrado na parede evidenciando um deslocamento para processos educacionais mais amplos que favorecem a interação em detrimento de recursos voltados para a transmissão de conteúdos de forma explícita.

Espaços dedicados à educação infantil são ocupados por mulheres, exemplificando mais uma vez a divisão sexual do trabalho, na medida em que a educação de crianças pequenas é associada à esfera reprodutiva, ao âmbito doméstico, naturalizando uma área de atuação feminina. (MONTEIRO & ALTMANN, 2014). Por mais que na imagem não possamos afirmar que a atividade esteja acontecendo em espaço escolar, a atividade é vista pelo SF como atividade educativa, sendo comandada por um homem em uma função em que tradicionalmente não seria masculina. No entanto, assim como na imagem anterior a mulher não é representada como tendo papel atuante, de liderança frente à ação preconizada pelo movimento.

A barra volante unifica o que o SF considera como sua missão: a defesa da biodiversidade, a divulgação da Educação do Gosto e a união de produtores e consumidores pelos convívios. Ao se clicar em cada tema da barra volante, quem acessa o *site* é direcionado a textos referentes a esses temas.

A quarta faixa horizontal (FAIXA:4) está organizada em sete seções:

Figura 7- FAIXA: 4- Site Slow Food



Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

A seção Textos e Notícias ao ser clicada é dividida em outras seções que armazenam conteúdos diferenciados: há uma aba com textos produzidos pelos membros do movimento relacionados a divulgação das atividades do SF no país (Notícias *Slow Food*,) e outra para a divulgação das notícias sobre o SF na mídia (*Slow Food* na Mídia) e outra denominada Atividades da Rede *Slow Food* Brasil divulgando as atividades que ocorrem no país. Segue-se a essas seções abas intituladas: Alimentação e Cultura, Turismo Gastronômico, Queijos Artesanais e Pescado Artesanal, com matérias produzidas pelos membros referentes a esses temas, veiculados somente no *site* e não na imprensa. As outras seções Campanhas, Manifestos

armazenam materiais do SF referentes a essa forma de atuação do movimento bem como documentos que sinalizam valores e causas abraçadas pelo movimento ao longo dos anos. Os materiais dessas seções foram escolhidos para a constituição do corpus de análise pois, de acordo com as entrevistas realizadas e registros exploratórios durante a pesquisa, são considerados referências para as atividades do movimento.

A seção Publicações armazena materiais, almanaques e material didático utilizado nas atividades do mesmo. Em seguida há uma seção correspondente a Receitas, que conta com 151 receitas à base de alimentos da biodiversidade brasileira. A seção Vídeos armazena material audiovisual (vídeos, animações, reportagens, entrevistas e documentários) sobre alimentação e uma última seção sobre o Projeto Alimentos, Bons, Limpos e Justos, uma parceria do SF com universidades e Secretaria Especial de Agricultura Familiar e Desenvolvimento Agrário.

Nota-se que essa seção do *site* armazena grande quantidade de conteúdo, e apesar de contar com inúmeros materiais produzidos e traduzidos pelo SF internacional, conta com muito conteúdo produzido pelos membros do movimento no Brasil, bem como publicações e diversos materiais que exemplificam a experiência brasileira do SF.

A quinta faixa horizontal (FAIXA:5) pode ser melhor descrita em três colunas:

Figura 8-FAIXA: 5-Site Slow Food

FAIXA:5
COLUNA: 1
ASSOCIE-SE
Clique e se associe ao Slow Food
SLOW FOOD É
MOVIMENTO
BIODIVERSIDADE
TERRA MADRE

COLUNA:2
EM FOCO
Um cardápio para mudanças: Servindo um futuro melhor
Por que razão o Slow Food deveria se preocupar com as mudanças climáticas? Todo mundo fala e há quem negue! Ainda assim assistimos diariamente a derretimento de geleiras, rios secos, furacões e tornados cada vez mais violentos. Mas poucos percebem o risco, parece um problema distante, abstrato, que nada tem a ver com as nossas escolhas diárias, menos ainda com algo tão óbvio como a comida. É por isso que o problema das mudanças climáticas se tornou tão importante para o Slow Food.

COLUNA:3 ENVIAR
SEJA PARTE DO MOVIMENTO SLOW FOOD. CONHEÇA AS CAMPANHAS E AS INICIATIVAS NO BRASIL
MOVIMENTO JOVEM
QUEIJOS ARTESANAIS
SLOW FISH BRASIL

Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

A primeira coluna (COLUNA :1) pode ser dividida em quatro espaços:

Figura 9-Coluna:1- Site *Slow Food*



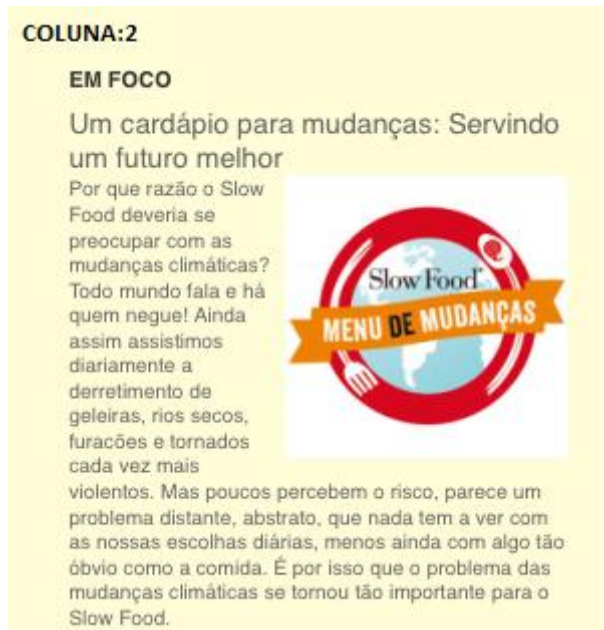
Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

O primeiro espaço é mais um link para associação ao movimento. No segundo espaço há uma imagem com pescadores e a palavra “movimento” grafada em caixa alta remetendo à pesca artesanal, atividade preconizada em forma de campanha pelo movimento. Ao clicar nessa área, abre-se um texto já disponível em seção anterior que apresenta o movimento.

O segundo espaço, conta com uma imagem de uma espécie alimentar em extinção com a palavra “biodiversidade” grafada em caixa alta. Essa área ao ser clicada direciona para um texto com uma descrição sobre a Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade, braço institucional que financia os projetos desenvolvidos pelo SF relacionados a proteção da biodiversidade.

O terceiro espaço apresenta uma imagem com um cozinheiro em espaço cercado por crianças em desenvolvimento de uma atividade culinária com a palavra “Terra Madre” grafada em caixa alta. Ao clicar nessa área, abre-se um texto que descreve a iniciativa Terra Madre, a grande rede internacional que se reúne as comunidades do alimento apoiadas pelo SF a cada dois anos na Itália.

A segunda coluna (COLUNA:2) é a seção denominada em Foco voltada para a divulgação de algum tema que o Movimento considere pertinente e mereça ser destacado no momento.

Figura 10-COLUNA: 2-Site *Slow Food*

Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

Figura 11-COLUNA: 3- Site *Slow Food*

Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

No período em que foi feita a seleção das imagens do *site*, estava em destaque a Campanha pelas Mudanças Climáticas, desenvolvida no segundo semestre de 2017. Destaca-se nessa matéria, risco aparecendo como um potencial efeito das escolhas diárias relacionadas à alimentação afetarem mudanças climáticas.

Já na terceira coluna (COLUNA:3) há um espaço para cadastro de *e-mails* e é reservada às iniciativas e campanhas desenvolvidas no Brasil de forma mais aprofundada do que a seção anterior que trata das campanhas.

Na primeira área aparece uma imagem com o título acima, “MOVIMENTO JOVEM”. A imagem apresenta quatro jovens em atividade culinária, associada à foto de alimento, remetendo às atividades realizadas pela Rede Jovem *Slow Food* (RJSF). Ao clicar nessa imagem, abre-se um texto, em outra página caracterizando a RJSF. Apesar da RJSF contar com especialistas com profissionais das diversas áreas, a imagem enfatiza a atividade culinária, a transformação do alimento em comida, sugerindo que essa seja uma das atividades privilegiadas na rede.

A segunda área tem uma foto com o título, “QUEIJOS ARTESANAIS” com uma imagem de um queijo produzido na Serra do Salitre em Minas Gerais, fabricado em pequena escala artesanalmente a partir de leite recém ordenhado e não pasteurizado, o leite cru, alimento que passa a ser valorizado nas campanhas do SF, como representante dos modos tradicionais

de produção alimentar. Ao se clicar nessa área, abre-se um texto que caracteriza esse tipo de queijo.

Já a terceira área, tem uma foto com o título “SLOW FISH BRASIL” com um homem segurando um peixe, em referência à valorização da pesca artesanal, uma das campanhas que norteiam a atuação do SF. Ao lado esquerdo aparece uma frase promovendo as campanhas e iniciativas do Movimento.

A sexta faixa horizontal (FAIXA:6), pode ser dividida em duas colunas:

Figura 12- FAIXA: 6- Site Slow Food

The image shows a screenshot of the Slow Food website layout, divided into two columns. The left column, labeled 'COLUNA:1', features a video player with a red play button and a YouTube logo. The video title is 'Defender o Futuro'. Below the video, there is a call to action: 'A nova campanha mundial do Slow Food convida todos para defender a biodiversidade e fazer uma doação: donate.slowfood.com - clique e veja outros vídeos'. The right column, labeled 'COLUNA:2', is titled 'CONFIRA! CONTEÚDOS RECENTES' and lists several items: 'Lunchbox: a comida como cultura e comunicação', 'Sequillo', 'Queijo Porongo', 'Puina', 'Pitomba', 'Uva Goethe', 'Parati', 'Pimenta-Rosa', 'Pão no Bafo', and 'Codeguin'. At the bottom of this list, it says '4722 Leitores' and 'BY FREDERIKE'. The footer of the page reads 'CONHEÇA AS AÇÕES DO SLOW FOOD AO REDOR DO MUNDO > clique aqui'.

Fonte: <https://www.slowfoodbrasil.com>

A COLUNA: 1, é uma área destinada a divulgar algum vídeo do Movimento. A imagem é um *take* do vídeo “Defender o Futuro”, com um homem negro na colheita de café, remetendo a diversidade e valorização cultural, preconizadas pelo movimento. Abaixo da imagem há um *link* para doação para o SF e outro *link* para acesso a outros vídeos.

A COLUNA:2 é voltada a destacar os conteúdos recentes adicionados ao *site*. Em geral são informações referentes a produtores e alimentos que compõem a Arca do Gosto no Brasil. Abaixo conta com um *link* que direciona para o *site* internacional.

A sétima faixa horizontal (FAIXA:7) pode ser entendida como uma espécie de mapa/resumo para acessar as principais iniciativas do SF, sendo que a última faixa (FAIXA:8) apresenta um novo *link* para os principais projetos do SF Internacional.

De uma maneira geral, a página inicial do SF, permite um acesso não só a um grande volume de conteúdo, referente às publicações e materiais utilizados nas atividades do movimento, mas também aos registros da atuação do movimento, que facilita uma melhor apreensão da realidade do movimento no Brasil. De certa forma há uma grande quantidade de *links* que mesmo posicionado em áreas diferentes do *site* levam a acessos repetidos o que pode tornar a navegação cansativa.

Quanto às imagens, as mulheres encontram-se desigualmente representadas no *site*, aparecendo somente em duas fotos. Na primeira, ela está em primeiro plano (Faixa 3 barra volante), o que inicialmente poderia indicar uma valorização da participação feminina nas atividades do SF. Porém na segunda imagem (Faixa 5: Coluna:3) apesar de estarem em maior quantidade na foto, aparecem em segundo plano.

5.1 Os Manifestos: o Slow Food se Apresenta para o Mundo

As principais ideias e propostas do *Slow Food* foram divulgadas publicamente no Manifesto *Slow Food* que, segundo Gentile (2016), foi inspirado no Manifesto Futurista de Marinetti, de 1909, também inspiração para o movimento modernista no Brasil de 1922. Como foi dito, nesse estudo foram analisados seis manifestos e cabe aqui destacar que a utilização dos mesmos faz parte da lógica do movimento, na medida em que são reproduzidos em publicações utilizadas em outras atividades, por exemplo, nas campanhas desenvolvidas pelo SF.

Antes de dar início à análise, caberia evidenciar como estamos entendendo teoricamente o manifesto. Segundo Bortulucce (2015), o manifesto, visto como gênero textual apresenta caráter persuasivo com o intuito de declarar publicamente princípios específicos voltados a chamar a atenção do público. Comumente convoca à ação e à necessidade de realizar algum tipo de mudança em texto sucinto em linguagem formal que varia de acordo com o público, presença de vocativos e verbos no presente do indicativo ou no modo imperativo.

O surgimento desse tipo de texto data do século XVI nos países de língua francesa como forma de divulgação pública de conduta política. Segue no século XVII com o intuito de tornar conhecido para o público em geral assuntos de interesse público, fatos já estabelecidos validados pelo *status* daqueles que o formularam (os detentores do poder político) e pelo seu contexto de produção, sendo que aos seus receptores é negada qualquer tipo de réplica (BORTULUCCE,2015).

Na segunda metade da Revolução Francesa, surgem algumas modificações no gênero, quando a autoria dos manifestos passa a comportar a ação do receptor como constituinte do manifesto, caracterizando uma resignificação “subversiva” do mesmo. Já no século XIX, juntamente com a proliferação de manifestos políticos/revolucionários marcados pela análise conjuntural seguida de divulgação programática de intenções de mudança, grupos artísticos e literários também se apropriam do gênero (BORTULUCCE,2015).

Ao analisar esse material, estamos entendendo o manifesto como Gênero Discursivo o que nos remete ao trabalho de Bakhtin(1997). Segundo o autor, o emprego da língua se dá em forma de enunciados orais. Essa utilização é denominada gênero discursivo que pode ser primário ou simples, exemplificados pelas cartas e diálogos do cotidiano e o secundário, que seriam os romances, dramas e pesquisas científicas, onde podemos enquadrar os manifestos.)

Ao prosseguirmos considerando gênero discursivo como uma categoria analítica, temos o entendimento de Maingueneau (2015), sobre gênero discursivo tido como “instituição de fala, e dispositivo de comunicação sócio historicamente determinado”. O autor afirma que para fazer sentido, gêneros discursivos precisam estar integrados a unidades de classe superior, os tipos de discurso. Os tipos de discurso, ao abrigarem gêneros, agrupam- os com uma mesma finalidade social e também conferem marcas a práticas discursivas ligadas a um mesmo setor ou atividade. No caso do manifesto, o mesmo faz parte de um tipo de discurso, o discurso político.

Outro aspecto a ser considerado por Maingueneau (2015) é o agrupamento dos gêneros de discurso em três modos: a esfera de atividade, o campo discursivo ou posicionamento e o lugar de atividade.

Seguindo essa proposta, ao agruparmos os gêneros de discurso do Movimento SF na esfera de atividade, os manifestos poderiam ser vistos como gênero discursivo da esfera da militância, ou seja a atividade política, podendo estar integrado à outras esferas como a esfera acadêmica. Ainda é importante salientar que segundo Mainguenau (2015), essa esfera de atividade nem sempre é homogênea, apresentando “núcleo” onde os gêneros de discurso aparentam serem mais próximos da finalidade comumente associada a essa esfera e “periferia” marcada por discursos que podem se localizar de forma mais distante, em outra esfera de atividade. O SF teria por núcleo do discurso gêneros como o manifesto tradicional em um movimento ativista, mas esse gênero pode estar associado a outros gêneros que seriam periféricos como, livros, artigos de jornal e outras publicações.

Como foi dito anteriormente, optamos pela análise de seis manifestos, tendo sido excluídos da análise 2 documentos: o “Manifesto pelo Futuro da Alimentação” por problemas

técnicos, e o “Documento pela Centralidade do Alimento” devido ao número extenso de páginas (22), fator que não caracterizaria esse material como manifesto, que em geral é um texto divulgado em poucas páginas. Os manifestos foram organizados no seguinte quadro analítico¹:

Quadro 1: Manifestos do Movimento *Slow Food*

MANIFESTO	DATA DE CRIAÇÃO/PUBLICAÇÃO	TEMA	OBSERVAÇÕES
Manifesto <i>Slow Food</i> .	1989	Princípios do <i>Slow Food</i>	Manifesto fundador da associação <i>Slow Food</i> assinado por delegados de 15 países.
Manifesto <i>Slow Food</i> em Defesa dos Queijos de Leite Cru.	2001	Produção de queijo artesanal	Reivindicações para a produção do queijo artesanal
Bom, Limpo e Justo: Manifesto <i>Slow Food</i> para a Qualidade.	2007	Atributos de Qualidade do <i>Slow Food</i>	Manifesto que Define o que seria o Alimento “Bom, Limpo e Justo”
Declaração de Puebla.	2007	Modos de promover alimentos Bons, Limpos e Justos	Elaborado no México no Quinto Congresso Internacional do Movimento.
Manifesto <i>Slow Food</i> pela Educação	2010	Educação e Alimentação	Princípios Educacionais Defendidos pelo <i>Slow Food</i> .
Acordo de Jokkmokk-	2011	Reivindicações das populações Indígenas	Documento final do Terra Madre Indígena ocorrido na Suécia.

Fonte: da autora, 2018

A seguir apresentamos uma contextualização dos manifestos e suas principais características que direcionaram nossa análise.

¹ Informações retiradas do site www.slowfoodbrasil.com

5.1.1 Manifesto *Slow Food*

“O nosso século, que se iniciou e tem se desenvolvido sob a insígnia da civilização Industrial, primeiro inventou a máquina e depois fez dela o seu modelo de vida.

Somos escravizados pela rapidez e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: a *Fast Life*, que destrói os nossos hábitos, penetra na privacidade dos nossos lares e nos obriga a comer *Fast Food*.

O Homo Sapiens, para ser digno desse nome, deveria libertar-se da velocidade antes que ela o reduza a uma espécie em vias de extinção.

Um firme empenho na defesa da tranquilidade é a única forma de se opor à loucura universal da *Fast Life*.

Que nos sejam garantidas doses apropriadas de prazer sensual e que o prazer lento e duradouro nos proteja do ritmo da multidão que confunde frenesi com eficiência.

Nossa defesa deveria começar à mesa com o *Slow Food*. Redescubramos os sabores e aromas da cozinha regional e eliminemos os efeitos degradantes do *Fast Food*

Em nome da produtividade, a *Fast Life* mudou a nossa forma de ser e ameaça nosso meio ambiente. Portanto, o *Slow Food* é, neste momento, a única alternativa verdadeiramente progressiva.

A verdadeira cultura está em desenvolver o gosto em vez de atrofiá-lo. Que forma melhor para fazê-lo do que através de um intercâmbio internacional de experiências, conhecimentos e projetos?

Slow Food garante um futuro melhor

Slow Food é uma ideia que precisa de inúmeros parceiros qualificados que possam contribuir para tornar esse (lento) movimento, em um movimento internacional, tendo o pequeno caracol como seu símbolo.” (PORTINARI, 1989)

O manifesto fundador do SF se apresenta como uma crítica aos efeitos da sociedade industrial, originando um modo de viver, a *Fast Life* que seria prejudicial ao ser humano e ao meio ambiente ao disponibilizar como alimentação o *Fast Food*. A noção de risco está presente aqui ao se mencionar o modo de viver industrial como potencial destruidor da raça humana, tornando o “*homo sapiens* em vias de extinção”.

Aqui, o SF se considera “única alternativa progressista,” e que garantiria um futuro melhor ao propor um modo de viver alternativo baseado na defesa da tranquilidade, do prazer e valorização da cozinha regional contra o *fast food* que passa a compor os hábitos alimentares. Esse novo modo de viver proposto pelo SF, nos remete à noção de modos de vida e saúde (FILHO- ALMEIDA, 2004) que incorpora as representações da saúde e suas determinações,

formando um conjunto articulado das práticas da vida cotidiana, superando a abordagem comportamental voltada para condutas individuais ante a saúde.

5.1.2 Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru

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

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

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

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

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

Além de tudo, os sabores e aromas únicos dos queijos são conservados pela não pasteurização.

Portanto, nós chamamos todos aqueles que têm o poder de salvaguardar a diversidade e complexidade de nossos alimentos regionais e a saúde e estabilidade das nossas comunidades rurais para agir agora e assegurar um marco regulatório apropriado, justo e flexível; controles sensatos e uma disposição positiva em relação ao futuro.

Fique atento- porque uma vez estes conhecimentos, habilidade e compromissos desta cultura estejam perdidos, há o risco que nunca mais possam ser resgatados. (SLOW FOOD,2001)

Normas sanitárias que originalmente significam uma proteção ao risco microbiológico, no manifesto constituem uma outra fonte de riscos. As práticas que efetuariam o controle sanitário apresentadas como “sanitização” e “mãos estéreis dos controles higiênicos globais”, ameaçam a cultura alimentar e os modos artesanais de produzir, pois resultam em um alimento

que perde as suas características originais, ou seja um alimento que ao ser produzido em larga escala, torna-se homogeneizado.

A referência às tradições alimentares é exemplificada pela defesa da produção do queijo de leite cru, alimento com características organolépticas singulares. A noção de risco é retomada, ao se convocar a salvaguarda dos alimentos regionais através de “guardiões” para que os mesmos não entrem em extinção e também haja a proteção aos modos tradicionais de produção e sustento do produtor artesanal ameaçados pela industrialização.

Visando a proteção das tradições alimentares, o movimento critica a industrialização excessiva, que se dá em nome da proteção da saúde humana. Na perspectiva do SF, no entanto, esse controle microbiológico seria insuficiente para a proteção da saúde, pois disponibilizaria um alimento “estéril” que não estimularia o sistema imunológico, causando uma condição iatrogênica prejudicial à saúde, constituindo-se um novo tipo de risco. Segundo Illich (1975), a iatrogenia clínica englobaria todas as condições clínicas decorrentes como efeitos secundários da terapêutica médica. Critica-se a correlação da intensidade dos atos médicos (aqui representada pelo controle microbiológico que resulta em alimentos esterilizados) com a frequência de curas, quando muitos desses procedimentos poderiam causar doenças (aqui representada pela fragilidade do sistema imunológico e a resistência medicamentosa). Observa-se, então, duas concepções de saúde e risco em disputa.

O manifesto foi elaborado em 2001, período pós reformulação da legislação sanitária reguladora do comércio internacional de alimentos (CINTRÃO, 2017) cujo impacto na produção de pequena escala pode ser visto como fator mobilizador para que essas demandas fossem acolhidas pelo SF. Essa mobilização, pode ser evidenciada na convocação realizada no âmbito global- “todos os cidadãos do mundo amantes dos alimentos” para a proteção das tradições alimentares locais. Essa proposta de atuação surge como um enfrentamento ao que seria denominado por Beck (2010) de globalização dos riscos onde a produção industrial universaliza as ameaças (à natureza, saúde, alimentação) fazendo surgir suscetibilidades que atravessam fronteiras.

5.1.3 Bom, Limpo e Justo: Manifesto *Slow Food* para a Qualidade.

Os sistemas de produção e consumo de alimentos mais comuns nos dias de hoje são nocivos para o planeta Terra e seus ecossistemas, e para os seus habitantes.

O sabor, a diversidade, a saúde de humanos e animais, o bem estar e a natureza estão sob ataque contínuo. Isto põe em risco o próprio desejo dos gastrônomos

de comer e produzir alimentos e o exercício do direito ao prazer sem causar danos à existência dos outros e ao equilíbrio ambiental do planeta que vivemos.

O poeta agricultor Wendel Berry diz que “**comer é um ato agrário**”, segue-se que produzir alimentos deve ser considerado um “ato gastronômico”.

O **consumidor** orienta o mercado e a produção com suas escolhas e, aumentando sua consciência sobre estes processos, ele ou ela assumem um novo papel. O consumo se torna parte do ato produtivo e o consumidor se torna então um **co- produtor**.

O **produtor** exerce um papel importante no processo trabalhando para alcançar a qualidade, tornando sua experiência disponível e acolhendo os conhecimento e saber-fazer dos outros.

O esforço deve ser comum e deve ser feito com a mesma consciência e espírito interdisciplinar como a ciência da gastronomia.

Cada um de nós é chamado a praticar e disseminar um novo, mais preciso e ao mesmo tempo mais amplo conceito de qualidade do alimento, baseado em três pré-requisitos básicos e interconectados. A qualidade do alimento deve ser:

1) Bom: o sabor e aroma do alimento, reconhecido por sentido educados e bem treinados, é fruto da competência do produtor e da escolha de matérias primas e métodos de produção, que não devem de maneira nenhuma alterar sua naturalidade.

2) Limpo: O ambiente tem que ser respeitado e práticas sustentáveis de agricultura, manejo animal, processamento, mercado e consumo devem ser levados em consideração. Cada estágio da cadeia de produção agro- industrial, incluindo o consumo, deve proteger os ecossistemas e a biodiversidade, salvaguardando a saúde do consumidor e do produtor.

3) Justo: A justiça social deve ser buscada através da criação de condições de trabalho respeitadas ao homem e seus direitos e deve ser capaz de gerar remuneração adequada; através da busca de economias globais e equilibradas; pela prática da simpatia e solidariedade; pelo respeito às diversidades culturais e tradições

Bom, Limpo e Justo é um apelo para um futuro melhor.

Bom, Limpo e Justo é um ato de civilidade e uma ferramenta para melhorar o sistema alimentar de hoje.

Todos podem contribuir para o **Bom, Limpo e Justo** através de suas escolhas e seu comportamento individual. (SLOW FOOD,2007)

Seguindo pela crítica ao sistema de produção de alimentos industrializado, esse manifesto define o que seria um alimento de qualidade, onde as normas sanitárias não seriam as definidoras exclusivas desse atributo sendo necessário ser uma alimento “bom, limpo e justo”. A prática do SF promove hábitos alimentares que seriam um tipo de enfrentamento aos riscos promovidos pela agricultura intensiva ao protegerem a biodiversidade, saúde e cultura. Assim defende-se que a relação entre o produtor e o consumidor seja mais próxima, a ponto de

garantir que o sabor natural dos alimentos (um alimento “bom”) seja garantido por um produto que preserve as suas características naturais avaliado por um paladar a ser educado/treinado. A sustentabilidade como orientadora das práticas de cultivo garantiria um alimento “limpo”, livre de contaminantes toxicológicos ao meio ambiente, ao consumidor e ao produtor sendo uma forma de enfrentamento ao risco de toxicidade proveniente da agricultura intensiva. Na busca por um alimento justo, evoca-se aqui as relações de trabalho associadas a valores como: simpatia e respeito solidariedade e respeito às tradições.

O consumidor como co-produtor é visto como um direcionador do mercado. E direcionando o consumo para um alimento “bom, limpo e justo” constrói-se uma prática alimentar politizada, extensão das novas práticas políticas emergentes pós anos 90 que associam as questões ambientais como determinantes do consumo. Essas novas práticas reconceituam o consumo como um espaço para além da superficialidade onde se organiza uma racionalidade política e econômica das sociedades, marcada por relação de pertencimento e compartilhamento de sentidos (CANCLINI,2008, PORTILHO, 2005).

Apesar da referência a politização alimentar, à civilidade como característica do consumo proposto pelo SF, há uma sugestão de que o acesso ao alimento “bom, limpo e justo” seria uma escolha individual, havendo referência a abordagem comportamentalista do campo da promoção da saúde, recorrente nos anos 70’s (CASTIEL, *et al.*2010).

5.1.4 Acordo de Jokkmokk.

Respondendo às aspirações das populações e comunidades indígenas ao redor do mundo para se encontrarem, escutarem umas às outras e **trocar ideias sobre a proteção dos sistemas locais e sustentáveis de produção de alimentos e a soberania alimentar, de acordo com nossas práticas culturais, valores espirituais e nossa responsabilidade sagrada com relação à saúde e à sobrevivência do mundo natural;**

Afirmando e reforçando as disposições e princípios contidos na Declaração das Nações Unidas sobre os Direitos dos Povos Indígenas (UNDRIP), adotada pela Assembleia Geral da ONU em 2007, que reconhece os direitos a subsistência, auto-determinação, terras e recursos, o consentimento baseado na prévia informação e na liberdade de escolha, a relação espiritual com a terra e recursos, bem como a proteção e transmissão do conhecimento tradicional, e também reconhece a necessidade de abordar os impactos da colonização e as injustiças históricas sofridas pelos Povos Indígenas;

Baseando-se na filosofia de Terra Madre **de acordo com a qual todos têm o direito fundamental ao prazer do alimento bom, limpo e justo e, conseqüentemente, a responsabilidade de proteger o patrimônio da**

tradição, comida e cultura que tornam este prazer possível. Nós, povos indígenas da África, das Américas, da Rússia, do Ártico, da Ásia, da Oceania e da Europa reunidos em Jokkmokk, Sapmi, Suécia, de 17 a 19 de Junho de 2011, em ocasião da primeira Conferência Terra Madre Indígena (Indigenous Terra Madre), *concordamos, por unanimidade, as seguintes propostas de ação:*

1. Nós encorajamos nossos povos, comunidades, produtores locais de alimentos e outros detentores de conhecimentos tradicionais, incluindo mulheres indígenas, a trocar, usar, manter e transmitir **conhecimentos tradicionais, inovações e práticas holísticas** dentro e entre suas comunidades, com base no princípio do consentimento realizado com prévia informação e liberdade de escolha. Isto inclui o conhecimento sobre uso de terra, água e gelo, do mar, sobre agricultura tradicional, manejo florestal, cerimônias relacionadas com a alimentação e **práticas espirituais, sementes ancestrais, proteção** da biodiversidade (plantas alimentícias, animais, sementes e medicamentos), pastoreio, bem como respostas às mudanças climáticas, contaminação ambiental e outras ameaças. Desta forma vamos continuar a recuperar, proteger e fortalecer a nossa soberania alimentar tradicional e assegurar a divulgação dos conhecimentos essenciais para a nossa juventude e as gerações futuras.

2. Nós encorajamos a criação de "**Áreas de Soberania Alimentar**", **definidas, dirigidas e controladas por povos e comunidades indígenas de acordo com as leis consuetudinárias e isentas das indústrias extrativistas, do desmatamento, de patentes de formas de vida, de sistemas de monocultura e de métodos de produção industrial de alimentos baseados no uso de produtos químicos (pesticidas químicos e fertilizantes, contaminantes tóxicos, biocombustíveis e organismos geneticamente modificados).**

3. Apoiamos e incentivamos o reconhecimento, a demarcação e a proteção das terras dos povos indígenas, dos territórios e de seus recursos (incluindo florestas, áreas de pastoreio, pastagens, sementes, medicamentos e água) que são vitais para a manutenção da produção local de alimentos, dos manejos tradicionais da terra e de sistemas de posse da terra.

4. Condenamos a grilagem e a fragmentação de terras, a exploração não-sustentável de recursos, a biopirataria, a privatização, as patentes de plantas e de sementes e outras políticas que resultam em diminuição do acesso à terra, à água e aos recursos alimentares para os povos indígenas. Expressamos ainda a nossa solidariedade com os povos e comunidades mais vulneráveis. Solicitamos o apoio para aqueles que lutam para se opor a essas atividades e políticas destrutivas, e agem pela restituição de terras e recursos tomados sem o seu consentimento baseado na prévia informação e na liberdade de escolha.

5. Reconhecemos os múltiplos e graves impactos **das mudanças climáticas, suas causas, seus efeitos e "soluções" insustentáveis, incluindo a produção de biocombustível, sobre os ecossistemas dos povos indígenas, a sua produção de alimentos locais e sua soberania alimentar em todo o mundo.** Apoiamos a participação ativa dos povos indígenas na prevenção das causas e na busca soluções e respostas às mudanças climáticas em todos os níveis com base em seus conhecimentos, práticas e modos de vida tradicionais.

6. Solicitamos a implementação de **programas de capacitação e atividades formativas para as comunidades indígenas**, por agências e órgãos governamentais e não governamentais desde o nível local até o nível

internacional, e por ONGs de modo a aumentar a consciência sobre a soberania alimentar e os direitos dos povos indígenas. Também solicitamos o respeito e o reconhecimento, em todos os níveis, de práticas indígenas tradicionais de utilização de alimentos locais.

7. Solicitamos ao Fórum Permanente da ONU sobre Questões Indígenas (UNPFII) que, durante a 11^a sessão sobre o direito dos povos indígenas aos alimentos e à soberania alimentar, considere também **recomendações para manter e reforçar a sustentabilidade e resiliência dos sistemas alimentares dos povos indígenas ao redor do mundo, incluindo os pastores e outros povos nômades**. Neste sentido, nós apoiamos também a decisão do UNPFII de realizar um estudo sobre os impactos de mudanças na utilização de terras e de mudanças climáticas sobre a vida de pastores de renas indígenas a ser apresentado na 11^a sessão do UNPFII que será realizada em 2012.

8. Nós incentivamos a realização da Conferência Mundial da ONU sobre povos indígenas prevista para 2014, assim como Rio + 20 para avaliar instrumentos internacionais já existentes, declarações, convenções, normas e processos para garantir o seu apoio à participação plena e aos direitos dos povos indígenas. Solicitamos que essas conferências internacionais dediquem particular atenção à soberania alimentar dos povos indígenas, incluindo a proteção das práticas e dos conhecimentos tradicionais, o direito à terra e aos recursos naturais, e que definam os próximos passos e façam recomendações para garantir melhorias eficazes.

9. Nós encorajamos todos os organismos das Nações Unidas e as agências multilaterais, incluindo FIDA, FAO, PNUD, UICN e OIT, bem como órgãos e agências governamentais de todos os níveis a promover ativamente e a implementar os direitos dos povos indígenas, incluindo a sua participação plena e efetiva na tomada de decisões, de acordo com o artigo 42 da UNDRIP.

10. Nós encorajamos o Terra Madre e os povos indígenas a continuar a sua cooperação, o compartilhamento de informações e a realização de redes de contato para implementar este Acordo, inclusive, considerando a criação de um Grupo de Trabalho de Povos Indígenas ao interno da rede Terra Madre.

11. Divulgaremos este Acordo em nossas próprias comunidades, prepararemos e compartilharemos relatórios e atualizações para a sua implementação, incluindo práticas de sucesso, oportunidades e exemplos que podem ser replicados em outras áreas e comunidades.

12. Nos comprometemos a continuar a consolidar e fortalecer a rede de povos indígenas e aliados, formada durante o Indigenous Terra Madre, através de comunicações já em curso e através de futuras colaborações e reuniões.

Finalmente, expressamos gratidão e solidariedade aos Povos Sami, e agradecemos a eles e à cidade de Jokkmokk por sua calorosa hospitalidade ao nos receber em suas terras tradicionais (Sapmi). Nós ainda gostaríamos de manifestar apreço ao *Slow Food*, ao Parlamento Sami, ao FIDA, à Indigenous Partnership for Agro-Biodiversity and Food Sovereignty, à Christensen Fund e ao governo sueco por apoiar a realização do primeiro Indigenous Terra Madre.

Por nossas terras, nossos povos e pelas gerações futuras, aprovamos o presente Acordo, por unanimidade, em 19 de junho de 2011, em Jokkmokk - Suécia. (SLOW FOOD,2011)

Esse manifesto trata de demandas das populações indígenas, pela primeira vez no Movimento. Aborda reivindicações referentes à soberania alimentar a demarcação de territórios, os efeitos das mudanças climáticas na produção de alimentos, a capacitação formativa para comunidades indígenas referente a soberania alimentar e direitos dos povos indígenas bem como a solicitação de demandas à fóruns internacionais.

O território ganha tamanha importância nesse manifesto, nas referências feitas às demarcações territoriais, à soberania alimentar e aos direitos dos povos indígenas e outros povos nômades, para além da extensão de terra, mas um espaço geográfico marcado pela atuação de atores sociais, relações de vizinhança e solidariedade e relações de poder. (KOGA *apud* AKERMAN, 2005, p.29). E as práticas de saúde consideradas mais adequadas à esse território são associadas a elementos culturais e outros valores subjetivos como: “a responsabilidade sagrada com a saúde”, práticas holísticas e valores espirituais associados às as práticas de produção de alimentos.

5.1.5 Declaração de Puebla.

Mais de vinte anos desde a fundação da associação italiana e dezoito anos desde o nascimento da associação internacional, o movimento *Slow Food* celebrou seu quinto Congresso Internacional em Puebla no México.

Com o passar dos anos, o *Slow Food*, fundado como um movimento de pessoas ávidas por manter o ritmo certo de vida e o prazer dos alimentos com conexões históricas e locais autênticos, tem aumentado progressivamente o seu senso de conscientização e seus poderes de análise e interpretação. Dessa forma fecha o seu quinto congresso com a promessa de continuar a jornada na qual embarcou com o **Manifesto *Slow Food* em 1989 através do desenvolvimento de suas várias “almas” o melhor possível, definindo, buscando e promovendo alimentos bons, limpos e justos através**

I

Da recuperação da sabedoria: o *Slow Food* está crescentemente compromissado com a proteção, preservação, análise e uso do **conhecimento tradicional nos campos da agricultura, na pecuária, na pesca, na caça, na colheita e no processamento de alimentos, dando atenção particular às atividades executadas em colaboração com os habitantes locais e na captação de recursos**. Esse conhecimento só pode progredir baseando-se na sabedoria existente. Esse fluxo nunca deve ser interrompido pela criação de barreiras, direitos ou direitos de propriedade, ou pela perda da memória de como o conhecimento nos tem permitido manter um relacionamento igualitário e harmonioso com a natureza.

II

Da continuidade da **dedicação para com as culturas locais, economias locais e memórias locais após termos iniciado com a cozinha regional**. Cada ser vivente e cada atividade originam de uma dada área local, de onde extrai seu sustento e seu propósito conforme evolui. No entanto, **a globalização pode ser uma boa palavra, ela pode e deve ser usada para melhorar as inúmeras comunidades periféricas que finalmente possuem as ferramentas para chamar atenção e recebê-la, e cujos métodos e crenças não se limitam às regras de uma economia única ou a um modelo cultural único**. Além da comida, a música, o artesanato, os idiomas, os costumes, as histórias e as lendas precisam ser revistas como uma parte ativa de nossa sociedade e economia. Da mesma forma, os mercados produtores precisam agir cada vez mais como uma ferramenta econômica para produtos de qualidade em pequena escala.

III

De se contornar os conceitos errôneos sobre produtividade como sendo uma ameaça ao meio ambiente e às nossas paisagens. **Nosso bem-estar não pode ser medido apenas pelos indicadores quantitativos sem se levar em conta o bem-estar de outras espécies e o próprio planeta**. Consequentemente, o *Slow Food*, em colaboração com ambientalistas, pesquisadores, cozinheiros, políticos, produtores e qualquer um que queira se juntar a nós, irá continuar a encorajar ideias e comportamentos criados para promover a sustentabilidade, a beleza, a leveza e a felicidade, certos de que o planeta é a única fonte de vida e prazer para nós mesmos para todos os nossos contemporâneos e as gerações futuras.

IV

De fortalecer e aumentar **a frequência dos intercâmbios internacionais de experiências**, conhecimento e projetos: da Associação até as Fortalezas, da rede Terra Madre até as ações feitas pela rede universitária Terra Madre. A Universidade de Ciências Gastronômicas assumirá uma posição cada vez mais central dentro da sua rede universitária, trabalhando em cooperação com todas as instituições como um centro para a elaboração de ideias e projetos em paralelo à Associação.

O *Slow Food* se compromete a se tornar mais internacional, não somente em termos do óbvio valor de sua presença no mundo, mas também, e acima de tudo, através de uma visão múltipla e uma capacidade de inclusão, o respeito pela diversidade e a boa vontade de abraçar as muitas contribuições diferentes que, embora compartilhem valores fundamentais, podem ser bem-vindas conforme esses valores forem sendo assimilados nas áreas locais.

Esse é um caminho que trilhamos em 1989 e que de lá pra cá se transferiu do alimento para o solo, do prazer para a justiça, e da qualidade para as compras diárias, da promoção de produtos para uma dignidade equânime para a diversidade cultural. Nós já reafirmamos isto em Puebla, graças à presença, às reflexões, à energia e a imaginação de 414 delegados de 49 países, representando mais de 80.000 associados dos cinco continentes. (SLOW FOOD, 2007)

Manifesto elaborado 18 anos após o Manifesto fundador do SF, afirma ser um documento que revisita as propostas iniciais do SF. Propõe quatro caminhos que seriam norteadores para a promoção de alimentos bons, limpos e justos. Nessa proposta, continua ressaltando aspectos tradicionais na produção de alimentos (com ênfase na “culturas locais, economias locais e memórias locais após termos iniciado com a cozinha regional.”), mas promove, também, uma ressignificação dos processos de globalização traduzido pelo intercâmbio internacional de experiências entre as comunidades e sua potencialidade de promover visibilidade a multiplicidade de experiências. A dimensão subjetiva aparece ao se afirmar o movimento como promotor do desenvolvimento de “várias almas” e a saúde associada ao bem estar do ser humano de forma indissociável do bem estar do meio ambiente e de outras espécies.

5.1.6 Manifesto *Slow Food* pela Educação.

Introdução política

Atentos ao fato de que educação e instrução de futuras gerações não podem ser providas inteiramente pelas instituições, acreditamos que oferecemos uma abordagem educacional mais ampla, assim como envolvendo outros atores de uma forma cooperativa.

Educação é responsabilidade individual e coletiva que pertence a todos, mas que deve ser íntimo a cada um de nós. Ela deveria ser adotada e aplicada em escola assim como em política, associações, cooperativas, centros culturais, famílias e qualquer outro contexto possível.

É de grande importância recuperar e manter o papel da comunidade para garantir a continuidade de todo o conhecimento ligado à cultura material e cultural, incluindo a cultura alimentar.

Acreditamos que o alimento é o instrumento ideal com o qual experimentamos e promovemos uma educação articulada, complexa e criativa que valorize a interdependência, o meio ambiente e os bens comuns.

Slow Food defende que todos tem o direito à educação, sem distinção de gênero, idioma, etnia ou religião. Educação deveria ser disponível em vários locais em qualquer idade, a fim de que não seja transferido para a próxima geração aquilo que podemos melhorar hoje. É apenas através de uma população educada, crítica e motivada que os países podem dar o melhor de si.

O direito à educação não pode permanecer uma declaração abstrata, já que estes princípios são violados quando eles não são ativos.

Manifesto pela Educação

VII Congresso Nacional, Abano Terme, 16 de maio de 2010

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 (BERTAZONNI, *et al.*, 2010)

Esse documento é precedido por uma contextualização do processo educativo defendido pelo SF, caracterizado, pelo deslocamento do processo educacional para além das instituições, pela responsabilidade individual e coletiva deste, do alimento como instrumento ideal para promover uma educação ampliada direito de todos e todas à educação. Em seguida, é precedido por uma lista de atributos e valores da educação envolvendo: prazer, ludicidade, o respeito aos próprios ritmos, interdisciplinaridade, aspectos culturais a diversidade, dimensão participativa, dimensões afetivas e o senso crítico.

Ao submetermos o discurso do SF a uma lógica de campo, evidenciamos que nesse campo discursivo ocorrem diversos confrontos de posicionamentos novamente nos trazendo a noção de centro/periferia. Em um mesmo espaço os enunciados se relacionam de forma a preservar identidades enunciativas estabelecendo-se uma relação de concorrência,

configurando posicionamentos centrais, alguns dominantes e outros dominados e posicionamentos periféricos, que em algum momento já estiveram no centro do campo e foram marginalizados e posicionamentos que pretendem constituir um subcampo relativamente independente em relação ao centro. (MAINGUENEAU, 2015).

Essa relação pode ser vista na medida em que ao analisarmos os manifestos, todos partem da premissa que a busca pelo prazer alimentar que só seria pleno ao ser associado a tradição e a uma diminuição do ritmo de produção social, sendo essa busca prejudicada pela sociedade industrial ao formar um padrão alimentar distante desses valores. No entanto, verifica-se que com o passar dos anos, os manifestos do SF não abandonam a premissa anterior, mas passam a dar visibilidade a outros valores como a sustentabilidade, preço justo, educação conforme visto no trecho do manifesto “Declaração de Puebla”:

Enunciado 1: Esse é um caminho que trilhamos em 1989 e que de lá pra cá se transferiu do alimento para o solo, do prazer para a justiça, e da qualidade para as compras diárias, da promoção de produtos para uma dignidade equânime para a diversidade cultural. (SLOW FOOD,2007)

Esse “deslocamento” entre núcleo e periferia discursiva, nos apresenta elementos sobre as condições produtivas do discurso no SF. O primeiro manifesto em 1989 produzido e divulgado na Itália, representa a “inauguração” do movimento para o mundo. Com o passar dos anos, evidencia-se a constituição da rede internacional do SF em 2004 com a realização do encontro Terra Madre Internacional com encontros na Itália, mas com a participação de membros de diversos países onde o SF já havia se estabelecido na elaboração desses documentos, o que contribui para uma maior diversidade de pautas e especificidades a serem reivindicadas. Essa diversidade também é expressa na elaboração de dois manifestos em eventos fora da Itália cuja temática traz as demandas de grupos socialmente vulneráveis como os indígenas no manifesto Acordo de Jokkmokk (2011) na Suécia cujo evento foi a primeira Conferência do SF que tratou exclusivamente das questões indígenas, e a Declaração de Puebla (2007) oriunda da Conferência Internacional do SF, realizada no México, ilustrando aspectos que até então não haviam surgido nos manifestos do SF.

Ao tratarmos dos gêneros de discurso em seu lugar de atividade, a institucionalidade se faz de elemento relevante nessa análise, seguindo a proposta de Mainguenu(2015), a maioria dos gêneros discursivos ser produzida/consumida em lugares institucionais. No que diz respeito aos manifestos do SF, estes podem ser utilizados em outros espaços institucionais externos ao movimento, como escolas e universidades considerando que a lógica de atuação do mesmo pressupõe que se interaja com esses espaços.

No caso do SF no Brasil a construção dos seus manifestos traz um contexto de institucionalidade específico: todos os manifestos analisados foram produzidos na Itália e em outros países sendo posteriormente reapropriados e ressignificados no Brasil. No entanto, a participação na elaboração dos membros do movimento oriundos de várias partes do mundo, se dá nos encontros internacionais do SF na Itália, sendo que dois documentos foram produzidos em eventos fora da Itália (o Acordo de Jokkmokk na Suécia e a Declaração de Puebla no México).

Outros aspectos da institucionalidade podem ser inferidos nos manifestos, na medida em que os mesmos convocam diversas instituições e atores sociais à participação no movimento e estes podem estar ligados a outras institucionalidades conforme podemos ver nos fragmentos abaixo:

Enunciado 2: (...)fortalecer e aumentar a **frequência dos intercâmbios internacionais de experiências**, conhecimento e projetos: da Associação até as Fortalezas, da rede Terra Madre até as ações feitas pela rede universitária Terra Madre. A Universidade de Ciências Gastronômicas assumirá uma posição cada vez mais central dentro da sua rede universitária, trabalhando em cooperação com todas as instituições como um centro para a elaboração de ideias e projetos em paralelo à Associação (SLOW FOOD,2007).

Enunciado 3: Nós encorajamos todos os organismos das Nações Unidas e as agências multilaterais, incluindo FIDA, FAO, PNUD, UICN e OIT, bem como órgãos e agências governamentais de todos os níveis a promover ativamente e a implementar os direitos dos povos indígenas, incluindo a sua participação plena e efetiva na tomada de decisões, de acordo com o artigo 42 da UNDRIP (SLOW FOOD,2011).

Enunciado 4: Consequentemente, o *Slow Food*, em colaboração com ambientalistas, pesquisadores, cozinheiros, políticos, produtores e qualquer um que queira se juntar a nós, irá continuar a encorajar ideias e comportamentos criados para promover a sustentabilidade, a beleza, a leveza e a felicidade, certos de que o planeta é a única fonte de vida e prazer para nós mesmos para todos os nossos contemporâneos e as gerações futuras (SLOW FOOD,2007).

A dimensão institucional vista como mediação comunicacional, é um importante aspecto a se considerar ao relacionarmos a atuação do SF com as políticas públicas de alimentação no país. Segundo Barbero (2003), a institucionalidade composta por interesses e poderes contrapostos ocasiona a regulação dos discursos por parte dos cidadãos, que procuram defender seus direitos se fazendo reconhecer e reconstruindo permanentemente o social. Institucionalmente a comunicação pode se converter em produção de discursos públicos, cuja hegemonia muitas vezes não se coloca a favor da coletividade e a mobilização institucional da

sociedade civil na contemporaneidade reage a essa limitação buscando outras institucionalidades capazes de expressar cidadania.

Dentre as instituições citadas, a fala “convocatória” é voltada para instituições originárias do SF como a rede universitária Terra Madre até as instituições precedentes à origem do SF. Ao se referir também a profissionais que tenham relação com o modo de produzir preconizado pelo SF, muitos deles podem estar ligados a outras instituições, favorecendo que outros discursos e práticas institucionais caracterizem o lugar de atividade dos gêneros discursivos do SF.

5.2 As Campanhas do *SLOW FOOD*

As campanhas são organizadas no SF para dar visibilidade aos princípios do movimento, que orientam algumas de suas ações. No entanto, a organização dessas campanhas segue lógicas diferenciadas e estas podem surgir de acordo com a orientação da seção internacional do SF, emergir de demandas locais ou surgir como práticas provenientes das discussões dos grupos de trabalho do *Slow Food*, conforme expresso nas falas das entrevistadas:

E1: Tem algumas campanhas, por exemplo, digamos tem uma agenda anual que seria para os Convívios se engajarem. Então começa com a Campanha do *Slow Fish* na Semana Santa. Aí de um tempo pra cá agora tem dia do Queijo artesanal, Dia da Mandioca, Festa Junina Livre de Transgênicos, Disco Xepa Day né? Disco Xepa World Day e se não me engano tem o Terra Madre Day. O Terra Madre Day é o que eu sei é o mais antigo pra que todo mundo se engaje ao mesmo tempo.

E2: É.... Tudo começa pelo GT, né? Forma-se um Grupo de Trabalho, né? Vem a temática primeiro, né? Forma-se a temática. Aí depois faz-se um grupo de trabalho com vários profissionais de várias áreas.

Na fala das entrevistadas, há o registro de algumas ações que não são categorizadas como campanhas no *site* do movimento. A nossa análise privilegiou as campanhas que estão no *site*. O material disponibilizado na seção “Campanhas” do *site* do SF é constituído por textos que apresentam as temáticas a serem enfatizadas pela atuação do movimento. A seguir, as campanhas analisadas, bem como as suas descrições²:

² Informações retiradas do site www.slowfoodbrasil.com.

Quadro 2: Campanhas do *Slow Food*

CAMPANHA	TEMA	ANO DE INÍCIO	OBSERVAÇÕES
ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS	Contra o consumo de alimentos geneticamente modificados.	2009	Campanha iniciada internacionalmente com adesão posterior do Brasil.
FESTA JUNINA LIVRE DE TRANSGÊNICOS	Elaboração de festas sem alimentos geneticamente modificados	2009	Campanha exclusiva do Movimento no Brasil que surge como desdobramento da campanha Organismos Geneticamente Modificados.
QUEIJOS ARTESANAIS	Produção dos queijos de leite cru.	2011	Campanha iniciada pelo SF internacional em 2001, e iniciada pelo movimento no Brasil 10 anos depois.
SLOW FISH BRASIL	Pescado Artesanal	2013	Iniciada em 2009 no Movimento Internacional com a adesão do movimento no Brasil em 2013.
MOÇÃO ABELHAS NATIVAS	Promoção do cultivo das abelhas sem ferrão.	2014	Campanha que iniciou com a publicação desse documento em 2010 com a adesão do Brasil em 2014 após a criação de um grupo de trabalho na América Latina.

Fonte: A autora, 2018 pelo site www.slowfoodbrasil.com

5.2.1 Campanha *Slow Fish* Brasil

A Campanha *Slow Fish* é uma Campanha voltada para a Defesa da Pesca Artesanal. Internacionalmente, é uma campanha muito valorizada na região da Sicília da Espanha. Foi iniciada no Brasil a partir da Organização da Disco Xepa, evento anual que trabalha o aproveitamento integral dos alimentos. Segundo membro do SF:

E2: (...) e aí na época da Páscoa falou-se então nessa questão do peixe. É... “Gente por que que então a gente não vai pra pesca, né?” E assim é um grupo que não é muito, não é muito antigo, é um grupo recente, né? o GT de pesca. Por que que a gente não faz uma campanha então com esses peixes que ficam, né? peixes pequenos é... peixes que ninguém dá valor. E aí então começou um trabalho de catalogar esses peixes que ninguém dava valor. Que vinha na rede, que jogava fora, dava pras garças, ou então largava no mar... né? E aí então um grupo de chefs começou a escrever receitas, né? com esses peixes. É... o movimento de Peixes é bem forte na Sicília, o Slow Sicília é bem forte a questão dos peixes lá, né? Que então eles são um banquete mesmo, né? no cais do porto. E aí então participantes brasileiros que vinham de lá já tinham essa vontade, né? De reforçar essa questão do peixe aqui no Brasil. E aí essa veio daí, e aí então o resgate da pesca artesanal, como nos trabalhos nas comunidades né?

Conforme os textos da campanha, a defesa da pesca artesanal é uma prática voltada para a promoção do consumo consciente e responsável, alternativamente às práticas globalizadas de consumo alimentar. Como método de produção, reafirma a necessidade de que esses não prejudiquem o ambiente e a saúde humana, e a necessidade de se valorizar um preço justo para consumidor e produtor.

Para a escolha de um peixe bom, limpo e justo são valorizados alguns atributos. O peixe considerado bom seria o peixe fresco, de produtores locais, com base no consumo das espécies marítimas negligenciadas em detrimento das espécies marinhas provenientes da produção intensiva. Dessa forma, seriam valorizadas receitas tradicionais, a cultura local e uma prática mais saudável. Apresenta-se desde dicas para a escolha do peixe fresco até técnicas culinárias para o preparo de espécies marinhas subutilizadas.

Algumas práticas seriam preconizadas para que se obtenha o **peixe limpo**, aquele que não prejudica a saúde do homem nem do meio ambiente. Os peixes provenientes do método de produção intensiva seriam peixes de mares poluídos, portanto, contaminados com metais tóxicos. Para atender a proposta *Slow Fish*, os peixes devem ser cultivados em práticas sustentáveis, de pequeno porte; devem ser, também, peixes adultos com ciclo de vida curto e pescados fora do período de reprodução.

Já o **peixe justo** estaria disponível ao consumo na medida em que se promove o consumo de espécies sub-comercializadas, que seriam mais baratas, e ao se entrar em contato direto com o pescador, favorecendo uma curta cadeia de distribuição sem intermediários e, assim, favorecendo um preço mais justo para produtor e consumidor.

Os textos da campanha contam, também, com orientações práticas para se efetuem essas aquisições, orientações para preparo de receitas tradicionais com esses peixes e um roteiro para a realização de uma ação local de campanha, o *Slow Fish Day*.

5.2.2 Campanha em Defesa dos Queijos Artesanais

Sobre essa campanha, trazemos a fala de uma participante do movimento, que descreve como se deu a organização da campanha no Brasil, realizada basicamente pela articulação do grupo de trabalho de queijos artesanais:

E2: Então eu vou dar o exemplo do GT de queijos. É... a gente tinha um grande problema com os produtores e aí então o pessoal se juntou e falou: não,

vamo fazer um grupo de trabalho pra gente analisar o que esses produtores precisam, o que que a gente precisa fortificar. Por que o queijo não consegue chegar no Rio de Janeiro? Por que o queijo não sai daqui se é um produto bom, né? E aí então, formou-se um GT com: veterinário, é... professores, consumidores, chefs de cozinha, né? Uma coisa bem diversa. O GT mesmo não é só: “Ah tem só chef de cozinha.” Não. Tem uma pessoa da Vigilância Sanitária, né? Alguém que tá fazendo algum trabalho na área, que se junta pra fazer então o GT. Nesse GT, é... São discutidos diversos temas e esses temas vão sendo catalogados pra futuro estudo. E aí então surgem as campanhas, né? Então por exemplo: o...É... Uma coisa que chamou muito atenção do pessoal do GT, foi a questão lá no Congresso, por exemplo das leis. De tá lá e fazer a lei mudar, né? pra, pro queijo poder ser vendido em outros lugares.

(...)

E2: Além disso foi criado um concurso só de queijos de leite cru, né? Foi criado... Os queijos começaram a fazer parte da Arca do Gosto brasileira, deu muito destaque também a essa questão dos queijos e os artigos científicos produzidos a partir dessa temática dos queijos, que aí foi pra Congresso, foi pra análise e aí então fortificando ainda mais essa questão dos queijos, né? E aí ganhou o mundo. O queijo a gente fala porque assim é... foi uma coisa assim: o GT ele tava muito unido né? pra poder fazer o queijo chegar em outros lugares. É, então... (...) Então assim: a partir da temática que surge o GT e aí vão se desenvolvendo os trabalhos.

Os textos da Campanha em Defesa dos Queijos Artesanais no *site* do movimento apresentam um histórico de como o movimento vem trabalhando esse tema, que passa a ser discutido pelo movimento, internacionalmente, em 2001 com o lançamento do Manifesto em Defesa dos queijos artesanais e, no Brasil, em 2011. Em seguida, é feita uma descrição do processo de produção dos queijos tradicionais no mundo; a industrialização é tratada, aí, como um processo que elimina as características especiais do queijo. A superioridade dos queijos artesanais é um atributo conferido a esses produtos pelos consumidores, a partir da referência ao prazer promovido pela degustação desse produto. Por fim, são descritos os queijos produzidos com leite cru no Brasil, suas respectivas áreas de produção e as dificuldades de comercialização devido à legislação sanitária, que não favorece a comercialização artesanal

5.2.3 Campanha Organismos Geneticamente Modificados e Festa Junina Livre de Transgênicos

Iniciada no Brasil em 2013, caracterizada pela defesa do plantio alimentar livre de organismos geneticamente modificados por considerar essa prática como uma ameaça ao cultivo de espécies alimentares nativas. Os textos iniciam contextualizando a produção de alimentos transgênicos no Brasil e a defesa que o SF faz de uma alimentação sem organismos geneticamente modificados, também conhecidos como alimentos transgênicos. Argumenta-se

que o cultivo desses alimentos gera severos impactos sociais e na saúde das populações, além de ameaçarem culturas alimentares e o sustento dos pequenos produtores. Está presente, ainda, a defesa da rotulagem compulsória dos alimentos a fim de garantir o direito do consumidor à informação adequada e uma breve descrição de estudos científicos que sustentam a decisão do movimento de defender cultivos alimentares sem transgênicos.

Como o desenrolar dessa campanha, em 2009, houve o desdobramento em outra iniciativa com características culturais brasileiras: a campanha Festa Junina Livre de Transgênicos, conforme demonstra a fala da entrevistada:

E2: Esse já foi 2009, quando a gente tava num Congresso lá em São Paulo e aí (...) Tem toda a temática dos transgênicos e tal e aí ela falou: “Gente porque que a gente não faz uma Festa Junina sem Transgênico?”

E2: (...) “Gente, porque que a gente não faz?” Que a gente entrou num papo de transgênico e tal. Aí ela falou: “Então eu vou fazer aqui em São Paulo.” E aí começou lá em São Paulo, uma coisa bem tímida, né? (...) Até porque assim: a gente precisava achar esse milho, achar esse produtor, plantar, correr atrás das diversidades de milho brasileiros que tinham pra então começar a né? a divulgar tudo isso. Porque foi engraçado, a gente: mas onde que a gente vai achar esse milho, né? Será que a gente vai dar tempo dele crescer até a festa junina e tal? E aí começou o estudo, milho tem que plantar tal, né?

No que diz respeito a essa campanha, são disponibilizados no *site* cartazes a serem impressos sobre como elaborar uma Festa Junina Livre de transgênicos. Enfoca-se nessa campanha a valorização do consumo do milho crioulo, tradicional alternativa à produção em larga escala, majoritariamente composta por transgênicos. Nesse material, há também a valorização de possíveis adaptações ao receituário junino, para que se evite a utilização de alimentos transgênicos, a criação de um momento para a troca das sementes crioulas e um momento para se valorizar a rotulagem adequada dos alimentos que contenham transgênicos.

5.2.4 Moção das Abelhas Ativas.

A moção em Defesa das Abelhas Nativas, apesar de ser um documento com características de manifesto, está disponibilizada na área sobre campanhas no *site*. Destaca-se o fato da campanha ter sido desenvolvida por uma demanda dos povos indígenas do Brasil e América Latina:

E2: Abelha Nativa começou a chamar a atenção do Slow com os indígenas. Com as comunidades indígenas mesmo, começou no Norte. E aí vindo como eles tratavam né? E aí isso chamou a atenção do Slow. E num Terra Madre de 2014, é... eles conseguiram levar o mel de abelha nativa pro Terra Madre. E

não só os brasileiros mas como, teve um mini Congresso dentro do Terra Madre só sobre abelha nativa.

E2: Foi quando assim foi o boom do GT de abelha Nativa é... pro início né? E aí então formou o GT. Mas assim, antes disso precisou procurar onde tinha, onde tinha produção... Porque muitas dessas abelhas elas eram criadas como se... um cachorrinho pra gente. Elas são abelhas doméstica..., super domesticáveis né? Que assim os índios usam pra medicina, é medicinal né? Eles consomem é... relativamente pouco, porque ela tem um rendimento pouco. Então era assim, era uma iguaria. Então eles costumavam comer com palmito né? Então é uma coisa bem... Não vamo dizer restrita, mas assim, tinha que achar a colmeia e tal e tudo pra poder ter, né? E aí então, é... hoje o Jerônimo que é o responsável desse GT é... comanda vários estudos nessa área né? e a gente viu que não é só aqui no Brasil, na América Latina inteira tem milhares de abelhas nativas tem vários é... estudos é... sobre câncer, sobre... principalmente a parte ocular que os índios eles usam como medicamento, né? pinga uma gotinha do mel... acaba que tem toda uma parte medicinal.

5.2.5 As Campanhas do *Slow Food*: Saúde e Risco

A organização de ações estratégicas em torno de campanhas constituem historicamente os modelos de intervenção em saúde no Brasil. As campanhas sanitárias surgem no início da “Velha República” (1889-1930) instituindo o modelo de saúde denominado sanitarianismo campanhista. As ações de caráter campanhista se davam por meio de saneamento dos portos, combate a vetores e vacinação obrigatória, visto que a proliferação epidêmica de doenças comprometiam a economia de base agroexportadora. Essas ações impunham medidas obrigatórias a uma população que seria submetida à punição caso reagissem contrariamente (PAIM, 2009; COSTA&TEIXEIRA,2010).

Na década de 20, são introduzidas ações de cunho persuasivo nas campanhas de saúde. E com base na utilização da propaganda e da educação sanitária, enfoca-se a adoção de medidas higiênicas para corrigir hábitos tidos como nocivos à saúde. Nas décadas seguintes, há um grande investimento na disseminação de informações sobre as doenças, procedimentos de prevenção e na promoção de orientações para mudanças comportamentais. (PAIM, 2009; COSTA&TEIXEIRA,2010, ARAUJO &CARDOSO,2007).

Com o advento do paradigma da Promoção da Saúde no campo da Saúde Pública, as campanhas em saúde passam a incorporar outros aspectos relacionados às condições de vida. No entanto, Vasconcelos & Oliveira-Costa(2016) apontam a forte presença do enfoque preventivista nas estratégias de comunicação das campanhas do Ministério da Saúde, ao serem privilegiados anúncios informativos para prevenir o adoecimento da população (campanhas de

vacinação) e a adoção de práticas e cuidados ambientais que minimizem a proliferação de determinadas enfermidades (exemplo: a dengue).

A associação da alimentação com a saúde nas campanhas em saúde geralmente aparece por meio de recomendações alimentares baseadas na composição nutricional dos alimentos, indicando o caráter normativo desse tipo de ação referenciada em enunciado de campanha do SF:

Enunciado 5:(...) Também motivados por campanhas de saúde pública que por muitos anos recomendam o consumo de alimentos que contenham ômega-3(SLOW FOOD,2013).

Segundo as campanhas do SF, o consumo do peixe fresco é uma prática saudável e a composição nutricional dos alimentos bem como seus efeitos orgânicos promoveriam saúde:

Enunciado 6: Faça isto também pela sua saúde! Pequenos peixes consumidos com os ossos são uma excelente fonte de cálcio (SLOW FOOD,2013).

Enunciado 7:Peixes, moluscos e crustáceos são uma importante fonte de proteínas, vitaminas (A, B2, B3, B12 e D) e de lipídios. Além de enriquecer a alimentação com minerais e oligoelementos, tais como fósforo, potássio, selênio, iodo, magnésio, ferro e cobre (SLOW FOOD,2013).

No entanto, esses atributos são ao mesmo tempo refutados no discurso do SF, na medida em que se apresenta o risco da contaminação química proveniente do consumo de peixes oriundos do cultivo intensivo e que passam pelo processo de industrialização:

Enunciado 8:No entanto, não é verdade que o consumo elevado de peixes ofereça somente vantagens. Em vez disso, leva a mais perguntas, especialmente pelos riscos que pode representar para determinados setores da população (SLOW FOOD,2013).

Enunciado 9:Ao longo das últimas décadas, centenas de substâncias químicas perigosas têm sido regularmente derramadas nos oceanos. Algumas das substâncias podem permanecer por um longo período de tempo nos oceanos e se inserir na cadeia alimentar. **Os peixes podem sofrer o acúmulo de poluentes.** A concentração de contaminantes varia dependendo da posição do animal na cadeia alimentar. Predadores concentram toxinas nos tecidos, especialmente em gorduras, e quanto mais velho for o animal, maior será a concentração de toxinas (SLOW FOOD,2013).

Enunciado 10:Também deve-se ter prudência no consumo de **produtos oriundos da aquicultura intensiva**, que faz amplo uso de desinfetantes, antibióticos e hormônios. Devemos ser particularmente cautelosos com cultivos localizados em países com poucas regras e limitados controles (SLOW FOOD,2013).

Enunciado 11:Quanto mais processado for o peixe (em conserva, marinado, salgado, defumado, seco), **maior é a probabilidade do uso de aditivos:** ácido benzoico, sulfitos, dióxido de carbono, nitratos e outros polifosfatos são usados em preparações de peixe (SLOW FOOD,2013).

Temos, de um lado, o discurso da promoção da saúde, com base no risco epidemiológico que preconiza uma alimentação saudável valorizando a função dos nutrientes no adequado funcionamento do organismo e seu efeito na prevenção de doenças crônicas, de outro, temos o discurso que ressalta os males da toxicidade química dos alimentos disponíveis, para a saúde que em sua maioria são provenientes da agroindústria. A escolha saudável, ao ser orientada pelos postulados da ciência, envolve ambiguidade, pois fazer uso dos benefícios alimentares pelo consumo de um alimento saudável, pode expor o consumidor ao risco de contaminação toxicológica, um prejuízo à saúde, e por isso é recomendado “prudência e cautela”.

Ao prosseguirmos com a análise das campanhas do SF, observamos uma grande polissemia sobre a noção de risco, presente em alguns de seus enunciados:

Enunciado 12: Nos supermercados encontramos alguns destes queijos nas suas versões pasteurizadas e industrializadas, que “imitam” o tradicional (e copiam seu nome), como no caso do “minas padrão”, do “colonial” e do “queijo coalho”, mas que são bastante diferentes dos originais, que as novas gerações correm o risco de jamais conhecerem (SLOW FOOD,2015).

Enunciado 13: A cada ano, desaparecem no mundo centenas de tipos de queijos, de famílias produtoras com seus saberes, bem como equipamentos, raças de animais, capins nativos, ligados à tradição artesanal de produção e transformação do leite. (...) O que está em jogo não é apenas a salvaguarda de produtos saborosos e únicos, mas a manutenção de uma cultura alimentar, rica e biodiversa (SLOW FOOD,2015).

Enunciado 14: Segundo estudos da FAO, cerca de **28% dos estoques das principais espécies de peixes do mercado estão esgotados ou no limite de esgotamento** por causa da pressão da pesca. Outros **52% são explorados ao máximo**. Apenas os 20% restantes não estão em risco (dados de 2007) (SLOW FOOD,2013).

Enunciado 15: “O Grupo de Trabalho sobre Abelhas Nativas *Slow Food* América Latina com a participação de produtores, pesquisadores e organizações da sociedade civil que se propõe a: **Acompanhar e influir no processo de regulamentação/normatização da atividade para que contemple a diversidade produtiva e não homogeneíze a forma de se produzir e extinguindo o vasto conhecimento tradicional** adquirido ao longo de séculos e colocando na marginalidade diversas comunidades produtivas que praticam a meliponicultura.” (SLOW FOOD,2014).

Nota –se o papel da tradição na constituição de práticas alimentares como um modo de viver, valorizando constituição identitária na alimentação, indicando uma reação à homogeneização alimentar oriunda da agroindústria alimentar.

Vemos, também, a ameaça de se perder algo como os atributos valorizados em determinado contexto, como características organolépticas e culturais dos alimentos tradicionais. A extinção do mundo tradicional, materializada pelo desaparecimento do modo de

produção *artesanal*, com seus respectivos *saberes*, *produtos* (os queijos de leite cru) e *valores*, próprios das “velhas gerações”, associada a uma ideia de maior “autenticidade”, contrapõe-se à nova realidade: o mundo dos “alimentos produzidos em massa”, “industrializados”, “pasteurizados”, dos “supermercados”, marcados pelo “falseamento”, pois apenas “*imitam o tradicional*”, não são “originais”.

Nesse contexto, a saúde/ciência não aparece como elemento a ser saudado, mas como aquilo que dá respaldo ao desaparecimento deste mundo tradicional, pois está do lado da urbanização, da produção massiva de alimentos, da indústria alimentícia. A “sanitização” e os critérios de vigilância sanitária reforçam, no campo simbólico e prático, o desaparecimento deste mundo.

Porém, em outros enunciados, o SF evoca o saber científico por meio da participação de pesquisadores nas decisões do movimento, o que pode indicar a tentativa de integração dos diversos saberes e, também, uma forma de legitimação das propostas do movimento.

Enunciado 16: Reconhecendo e valorizando a diversidade de espécies, técnicas e tradições ligadas a meliponicultura, nós, participantes do Terra Madre 2014, reiteramos a moção elaborada no Terra Madre Brasil 2010 e resolvemos instituir o *Grupo de Trabalho sobre Abelhas Nativas Slow Food América Latina* com a participação de produtores, pesquisadores e organizações da sociedade civil que se propõe a: -Promover a interação entre o saber tradicional e conhecimento científico; legitimação ciência e saber tradicional(SLOW FOOD,2014).

Enunciado 17: Ao mesmo tempo, preocupados em manter a diversidade biológica e cultural associada à meliponicultura, nós, participantes do Terra Madre 2014, solicitamos das autoridades dos países latino-americanos que: Os órgãos competentes busquem a participação ampla da comunidade científica que estuda as abelhas nativas sem ferrão e de organizações de agricultores que praticam a meliponicultura, no estabelecimento do marco regulatório específico para a atividade; **legitimação ciência**

Temos que prestar atenção no que os cientistas estão nos dizendo: Nós não podemos continuar a nos comportar como se os recursos do mar fossem ilimitados (SLOW FOOD,2014).

Mais ainda, a associação probabilística diante da exposição a um determinado fator aparece no enunciado 18 enfatizando o alimento com o risco de se desenvolverem doenças pois métodos de processamento de cunho industrial alterariam os benefícios oriundos da composição nutricional dos alimentos para a saúde.

Enunciado 18: “A **saúde bacteriológica** dos nossos laticínios não pasteurizados **é destruída pelos procedimentos de esterilização excessivamente zelosos**. Da mesma forma **a saúde humana será destruída por uma dieta de alimentos esterilizados**. Sem nenhum desafio, nosso

sistema imunológico vai falhar e os medicamentos se tornarão ineficientes.” (SLOW FOOD,2015).

O controle microbiológico como parâmetro para se medir o risco em saúde é constantemente abordado. No enunciado 19, há um indicativo do tensionamento na defesa de métodos tradicionais de conservação dos alimentos e seu potencial em manter um alimento seguro do ponto de vista microbiológico em contrariedade às normas oriundas de padrões de produção alimentar em larga escala, que resultariam em um produto que ameaçaria à tradição.

Enunciado 19: O queijo produzido a partir do leite cru, conserva **as características, físicas, químicas, microbiológicas nutricionais e sensoriais do leite fresco** (SLOW FOOD,2015).

A legislação sanitária brasileira sofreu modificações, principalmente na década de 90, visando tornar os produtos brasileiros mais competitivos no mercado externo. A elaboração dessa legislação foi direcionada para a produção de base industrial; concepções de qualidade são caracterizadas por padrões técnicos nem sempre consensuais, sendo de difícil acesso para pequenos produtores, marginalizando a produção de base familiar (PAIVA, 2014). Com essa dificuldade de adequação às normas higiênicas e de controle microbiológico, produtos alimentares tradicionais passam a constituir um produto condenado, segundo o ponto de vista sanitário.

Além de serem considerados, muitas vezes, um produto inseguro em virtude da legislação sanitária, a mesma é vista como uma ameaça aos modos de produção em pequena escala e, conseqüentemente, à sobrevivência do pequeno produtor:

Enunciado 20: Com esta preocupação, o movimento *Slow Food* Internacional lançou em 2001, o Manifesto e a Campanha Internacional em Defesa dos Queijos de Leite Cru, alertando para o risco de extinção destes queijos frente a regulamentos internacionais discriminatórios, hipersanitaristas e homogeneizadores, que ameaçam destruir o meio de vida de produtores artesanais (SLOW FOOD,2015).

Enunciado 21: No Brasil existem queijos tradicionais feitos de leite cru em diversas regiões. Eles são fabricados há dezenas (ou centenas) de anos em pequena escala por pequenos produtores rurais (...) Por não atenderem aos requisitos legais estabelecidos pela legislação sanitária-baseada nos padrões da produção industrial de grande escala muitos desses queijos são comercializados apenas de maneira informal. No entanto correm o risco de serem apreendidos pela fiscalização, causando prejuízos aos produtores e dificultando o acesso a mercados nas grandes cidades (SLOW FOOD,2015).

A existência de uma norma sanitária enquanto fiscalizadora do comércio de alimentos é apresentada como fator limitante para a inserção dos produtores no mercado; entretanto, é, também, um fator de proteção para as espécies marítimas em extinção. Como a legislação

sanitária abrange a comercialização de peixes em larga escala – portanto, embalados –, consumir o peixe fresco adquirido diretamente do produtor é uma forma de consumo alternativa que não está sujeita a essa legislação, mas a segurança microbiológica estaria garantida por uma cadeia de distribuição mais curta e por orientações diretas ao consumidor, que seria o responsável por avaliar a qualidade microbiológica do pescado.

Enunciado 22: No Brasil existe uma lei desde 1952 que regula em todo o território nacional as normas para inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Desde então a normas para o setor sofrem alterações e o produtor deve adequar-se às mesmas. Os peixes vendidos embalados devem ter algumas informações técnicas além da composição nutricional. Como algumas espécies estão em perigo de extinção e, portanto, merecem estar protegidas, o Ministério da Agricultura reconheceu por meio da portaria nº 3, de 26/05/03, bem como a instrução normativa nº 5, de 21/05/2004, a garantia de preservação destas espécies. Para sermos consumidores responsáveis, sempre que possível temos de escolher cadeias de distribuição curtas, capazes de garantir a origem e o frescor dos frutos do mar e dos peixes (SLOW FOOD,2013).

Enunciado 23: Para manter o peixe fresco por mais tempo, transporte em uma embalagem térmica. Assim que você chegar em casa ou no restaurante, remova cuidadosamente todos os órgãos internos, lave-o em água corrente e, em seguida, seque-o. Armazene os peixes na parte inferior do refrigerador, embrulhando em papel alumínio, e o utilize em três dias no máximo (SLOW FOOD,2013).

O atendimento a essa legislação é visto como um mecanismo que pode colocar o alimento em risco novamente, pois o processo de industrialização da cadeia produtiva do pescado, sendo realizado de forma inadequada, expõe o alimento ao risco de contaminação microbiológica.

Enunciado 24: Devemos também ter cuidado com o peixe que vem de longe: muitas vezes, os filés de peixe-espada ou outros peixes importados da Ásia foram **conservados em condições suspeitas** e submetidos a um **duplo congelamento**, que facilita a proliferação de bactérias potencialmente perigosas (SLOW FOOD,2013).

Para além do atendimento a padrões sanitários, como forma de se atingir saúde, a noção de risco também aparece nos enunciados 25 e 26, que abordam o posicionamento do movimento contra os Organismos Geneticamente Modificados (OGMs). A presença destes na alimentação teria seus efeitos sobre a saúde questionados diante da insuficiência de informações e de aspectos científicos que sustentem a adoção dessa tecnologia como algo benéfico à saúde.

Enunciado 25: “Os **riscos** dessas modificações ainda **são pouco conhecidos**.” (SLOW FOOD,2013).

Enunciado 26: “OGM’s são **duvidosos sob o ponto de vista científico**...” (SLOW FOOD,2013).

Na tentativa de se lidar com as incertezas, o movimento defende o princípio da precaução. Segundo esse princípio, diante das dúvidas que o consumo de transgênicos traz à saúde, decisões políticas de cunho regulatório devem ser tomadas com base na cautela, excluindo esses alimentos da cadeia alimentar até que os impactos na saúde e no meio ambiente sejam avaliados com base em estudos ampliados, garantindo o seu consumo com segurança (GONDIM, 2007; NODARI & GUERRA, 2003).

Enunciado 27: Há um consenso de que algumas espécies não devem ser consumidas. Quando há um risco de extinção, o princípio da precaução deve ser aplicado (SLOW FOOD, 2013).

Enunciado 28: Resta dizer que não faz sentido correr riscos inúteis, é preciso aplicar o princípio da precaução e adotar imediatamente uma moratória à importação e ao cultivo de OGMs na Europa (SLOW FOOD, 2013).

Mudanças nas naturezas do risco passam a ser identificadas com o passar do tempo, sendo vistas como origens do desenvolvimento científico e tecnológico e do padrão produtivo. Corroborando com a necessidade de se apresentar argumentos científicos para as decisões que dizem respeito à saúde, o Movimento exemplifica o seu posicionamento confrontando os critérios técnicos de análise de risco adotados na contemporaneidade. A análise de risco como campo interdisciplinar engloba algumas especialidades na abordagem de risco, mas o movimento *Slow Food* questiona basicamente o cálculo e o gerenciamento do risco, aparentes no enunciado 29:

Enunciado 29: o controle de eventuais riscos é de responsabilidade da EFSA, a Agência Europeia para a Segurança Alimentar. **Em particular os experimentos de avaliação de eventual toxicidade dos OGMs são conduzidos num intervalo temporal de apenas 90 dias, um período que permite o estudo de curto prazo sobre a toxicidade,** mas que frequentemente não é suficiente para evidenciar uma série de doenças, entre as quais tumores, que se manifestam em tempos mais longos (SLOW FOOD, 2013).

No campo da saúde, as ações relacionadas ao gerenciamento de risco têm sido voltadas para estudos experimentais em animais em laboratório (toxicidade) e para epidemiologia, na tentativa de quantificar através de modelagem bioestatística os fatores de risco e suas correlações com danos biológicos nos seres vivos, reduzindo o risco à sua dimensão biológica, representando uma média entre espaços, tempos e contextos. No entanto, é um conceito de central importância na contemporaneidade, direcionando a tomada de decisão em face de situações de incerteza (GONDIM, 2007). Como podemos observar, essa concepção de risco e saúde muitas vezes entra em choque com alguns dos pressupostos do Movimento SF.

Uma forma de se contrapor ao risco trazida pelo Movimento SF é a questão da rotulagem. A defesa do direito à informação e à escolha é expressa na defesa da rotulagem e do selo de identificação nos produtos com transgênicos. Esse posicionamento se une à defesa da democratização da comunicação na saúde, expressa na reivindicação pela ampliação e facilitação do acesso às informações necessárias para o controle social e para a autonomia de escolhas em saúde, como podemos identificar nos enunciados 30 e 31:

Enunciado 30: “Nós apoiamos a **rotulagem compulsória** de todo produto contendo ingredientes geneticamente modificados, incluindo carne e laticínios de animais que foram alimentados com ração geneticamente modificada, **dando ao consumidor a livre escolha sobre o que comem.**” (SLOW FOOD,2013).

Enunciado 31: “No Brasil qualquer produto alimentício com mais de 1% de transgênico em seus ingredientes dever ter o rótulo de um “T” dentro de um triângulo *amarelo*. **Apesar da legislação, muitos produtos ainda omitem essa informação, tirando das pessoas o direito de saber o que consomem.**” (SLOW FOOD,2013).

Cabe destacar que na atualidade a rotulagem referente a alimentos transgênicos se encontra ameaçada através do Projeto de Lei da Câmara 34 de 2015 (BRASIL, 2015). Esse projeto altera a lei de Biossegurança, isentando os produtores de alimentos de informar ao consumidor sobre a presença de componentes transgênicos quando esta se der em porcentagem inferior a 1% da composição total do produto alimentício – referência recorrente em outros materiais disponibilizados pelo movimento.

O Movimento SF considera a alimentação como elemento essencial à saúde, enfatizando a perspectiva do direito humano à alimentação, indissociável da realização ao direito à saúde, assim como da realização de outros direitos (SLOW FOOD, 2012).

No âmbito internacional, a alimentação enquanto Direito Humano está contemplada na Declaração Universal dos Direitos Humanos desde 1948, da qual o Brasil é signatário. A Declaração compreende o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade em quantidade suficiente sem que isso comprometa outras necessidades básicas. Segue-se à construção desse conceito a noção de adequação, conformando o que seria o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), oriundo do Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, tratado multilateral das Nações Unidas, que considera que o sistema alimentar em sua totalidade para permitir a adequação alimentar, definindo quais seriam esses direitos a serem contemplados: o direito à terra para nela produzir alimentos, ao meio-ambiente equilibrado e saudável, à saúde e à educação, à cultura, ao emprego e à renda, entre outros (MALUF, 2007).

O atendimento ao Direito à Alimentação é visto pelo SF como fator para que se obtenha saúde: e essa precisa ser considerada como um bem comum ao qual todos devem ter acesso, não devendo ser desperdiçada e para qual todos devem trabalhar para favorecer as condições de renovação, conservação e distribuição (SLOW FOOD, 2012).

As reivindicações para o atendimento ao Direito à Alimentação podem ser incluídas no que seria denominando na contemporaneidade como “nova cidadania” (PORTILHO, 2005), em que há uma reconfiguração da prática dos sujeitos sociais que definem o que consideram ser os seus direitos e lutam por seu reconhecimento. Esses direitos são expressos nos enunciados abaixo pela defesa dos modos de se produzir (“forma harmoniosa”) em seus territórios, pela inclusão de grupos populacionais mais vulneráveis (povos, indígenas, comunidades tradicionais) e pela rejeição a acordos comerciais internacionais que violariam os direitos humanos e a segurança alimentar dos povos.

Enunciado 32: Considerando o potencial produtivo da meliponicultura na América Latina para a promoção da segurança alimentar, inclusão socioprodutiva e geração de renda para Povos Indígenas, Comunidades Tradicionais e Agricultura Familiar; (SLOW FOOD, 2014).

Enunciado 33: Alguns países fazem exploração excessiva dos recursos pesqueiros de outros territórios através de acordos comerciais que ignoram não somente a proteção da biodiversidade, mas também os direitos mais básicos das pessoas que por séculos desenvolveram uma relação harmoniosa com os seus recursos. Tais práticas são altamente questionáveis em termos de direitos humanos e da segurança alimentar dos países mais pobres. (SLOW FOOD, 2013).

5.3 Cara a cara com o *Slow Food*

O percurso para compreender os sentidos sobre saúde presentes no discurso do SF levou-nos à busca dos membros do movimento no Rio de Janeiro e a tentar acompanhar as atividades e eventos organizados pelo SF na cidade. No entanto, os primeiros contatos com as líderes dos *convivia* evidenciaram um momento em que poucas atividades estavam sendo desenvolvidas por esses núcleos. Nessa conversa inicial, elas relataram um momento difícil para a articulação entre os membros e a redução de recursos financeiros para atuação.

Foi possível acompanhar algumas atividades: em Niterói, uma reunião para planejamento de atividades no *convivium*, e uma reunião em uma escola estadual, com o intuito de desenvolver uma parceria com a instituição com atividades de compostagem, construção de horta e educação do gosto, trabalhando elementos do currículo escolar; e um *workshop* de

gastronomia sustentável em universidade particular, desenvolvido por um membro do SF. No Rio de Janeiro, foi possível comparecer em um cine debate sobre desperdício alimentar; uma visita a uma cooperativa de produtores rurais de alimentos orgânicos, à qual foi apresentada o Movimento SF e suas possibilidades de atuação; e um Terra Madre Day Local, encontro com alguns participantes do movimento em 2017, considerado evento de encerramento das atividades no ano. Dessa forma, foi possível constatar a retomada de contatos do Movimento com instituições e possíveis parceiros para dar continuidade às atividades desenvolvidas pelos *convivia*.

Nos contatos iniciais com as líderes dos convívios em Niterói e Rio de Janeiro, as entrevistas foram realizadas com três membros do SF no Rio de Janeiro e três membros em Niterói, com diferentes graus de participação no mesmo.

Dentre as entrevistadas, todas do sexo feminino, duas são líderes de convívio. Como ocupação dos membros, temos: uma pedagoga, uma bióloga também formada em gastronomia, uma *chef* de cozinha e três nutricionistas, sendo que uma delas também formada em gastronomia, mostrando a predominância não apenas de gênero (feminino) mas também da formação da área de saúde e biológica.

A renda entre as entrevistadas se situa em torno da faixa salarial de até cinco mil reais e apenas uma entrevistada afirmou não ter renda fixa. Dentre as nutricionistas entrevistadas, uma está na área acadêmica encerrando o doutorado, outra exerce atendimento clínico ambulatorial e a outra, além de atender em consultório, ministra aulas em curso universitário de gastronomia. A pedagoga trabalha em escola da rede estadual do Rio de Janeiro. Dentre as chefs de cozinha, uma trabalha comercializando suas próprias preparações e a outra é responsável por uma organização não governamental que trabalha o aproveitamento integral dos alimentos com oficinas de capacitação e atendimento através de *buffet*.

Nenhuma das entrevistadas afirmou ter qualquer vinculação político partidária. Quanto às atividades em horários livres, a maioria relatou *hobbies* voltados ao contato com a natureza como: pequenas viagens, praia e fotografia bem como o contato com o alimento através de hortas e até atividades extras em suas atividades profissionais.

Há uma certa diversidade em se tratando das motivações para ingressarem no SF. Em muitos momentos, o ingresso no movimento se deu por interesse de conhecer novas formas de se abordar práticas alimentares, através da educação nutricional, da gastronomia e de práticas que ajudem a evidenciar uma relação mais próxima do produtor com o consumidor, ou mesmo

pelo interesse por ingredientes diferenciados. Observa-se, ainda, que, em alguns casos os espaços institucionais da academia (congressos ou convívio com professores) e de articulação política foram importantes na construção do movimento no país:

E5:(...) e aí me convidou pra participar do *Slow Food* na Rio+ 20 com uma oficina. Foi bom. Uma degustação, essas coisas toda. E lá o Petrini tava. Mas até então eu não sabia o que danado era *Slow Food*, o que era. O Petrini chegou lá e me viu fazendo a farofa do amor e ficou super encantado. E foi amor à primeira vista. E de cara ele me chamou para o Terra Madre. Eu não tinha noção o que era o Terra Madre.

E6:O *Slow Food* apareceu para mim durante o mestrado quando eu estava em SP (...) Um grupo de professores estavam buscando eventos que trouxessem novidades para a academia e um desses eventos, um seminário que tinha sido organizado, teve fala de gente do *Slow Food* e do Movimento Carta da Terra, que são movimentos de educação ambiental, educação nutricional. Eles usam esses termos, em diferentes abordagens que a sociedade civil tinha. (...) Lembro desses dois e depois eu passei a seguir, e eu descobri e despertou, eu falei: “Nossa, que interessante!” (...) Eu comecei a seguir e ver o que acontecia, como que se organizava e eu fui de voluntária em um evento num parque, que teve para ajudar em uma atividade e me aproximei lá em São Paulo e, depois, vindo para o Rio eu procurei aqui como que eu me aproximaria aqui.

E3:Então, fui fazer um curso num sítio de um amigo, um curso de apicultura e manipulação de abelha sem ferrão e construção de caixas, essas coisas e tinha alguém que estava cozinhando lá que era do movimento e a gente conversou um pouquinho e ele falou que ia ter uma reunião e me convidou para participar e eu fui. E a partir de então eu comecei as atividades, a participar.

E3: (...) Então, eu acho que encontrei muito as coisas que eu queria trabalhar, na parte social, associar com a nutrição, com educação dentro com movimento, e o grupo era muito legal, muito unido lá em Florianópolis, então foi por isso assim....

E2:Eu tomei conhecimento do Slow por esse Congresso de Gastronomia, né? pelo fato de já tá formada né? em gastronomia e aí buscar os melhores ingredientes, os ingredientes da biodiversidade brasileira. E aí então eu tomei conhecimento nesse congresso. Eu fui nesse Congresso em 2008. E aí então me encantei pelo Slow, né? Eu fiz, fiz a adesão e aí lá já tinha o pessoal do Slow São Paulo e aí eu vim pro Rio. E aí então eu conheci a Margarida é.... e aí começamos a trabalhar juntas no Rio, fazendo vários eventos (...)

Na fala seguinte, a entrevistada afirma que sempre foi SF mesmo antes de conhecê-lo. Verifica-se uma grande identificação pessoal com o movimento na medida em que considera sua experiência de vida como característica deste, sendo a sua participação uma contribuição ao SF e não uma adaptação pessoal à dinâmica do mesmo.

E5: Na verdade eu já sou *Slow Food* na verdade antes de conhecer o movimento, né? Isso é bem transparente, bem visível e claro. (...) Mas eu estou

no *Slow Food*, de que maneira eu posso ajudar os alimentos? De que maneira eu posso ajudar os produtores entendeu? Com esse meu jeito, com essa minha dinâmica.

Outra motivação importante diz respeito a uma aproximação de novos conceitos, aproximando saúde, meio ambiente e biodiversidade:

E1: Saí da Biologia, fiz aromaterapia, *webdesign*, várias outras coisas, até que por algum problema de saúde eu tive que me tratar no Ayurveda. E tratando no Ayurveda eu descobri um novo mundo de cozinha e tudo mais e era um lugar que eu poderia ser criativa, que eu poderia explorar coisas e que também poderia... é utilizar todo conhecimento que eu tinha de Biologia junto com a gastronomia que tem tudo a ver. E aí eu falei: Não. Tá. Beleza. Gostei. É isso que eu quero, quero ir pra cozinha. Gosto de cozinhar. É uma coisa que eu faço já desde pequena. Mesmo que tinha pensado em fazer profissionalmente, sempre cozinhei muito bem e sempre gostei de estudar muito. E eu falei: algum momento alguém também como eu já pensou em unir Biologia, Educação Ambiental, Meio Ambiente com gastronomia, porque tem tudo a ver, pra mim era óbvia essa conexão, né? Biodiversidade e tudo mais. Foi aí que eu... Antes de falar assim: ah eu vou mesmo fazer uma faculdade disso, eu comecei a ir buscando o que que já tinha nesse meio né? E aí foi até quando eu encontrei o *Slow Food* que ele tem ... foi o que criou esse preceito, esse conceito né? de ecogastronomia né? que tinha tudo a ver com o que eu tinha vivido, as minhas experiências de criação mesmo né? De educação né? De Minas Gerais. Essa coisa do pequeno produtor, do sazonal, de tá sempre ali em contato com o alimento com a terra, valorizando tudo, que só veio a ser reforçado junto com o Ayurveda que também fala muito disso né? Uma alimentação realmente saudável. É a alimentação das estações, dos pequenos produtores locais. E a questão também muito ambiental né? Nossa consciência ambiental, dos impactos que hoje a indústria da alimentação tem né?

Ao tomar contato com o movimento SF foi possível perceber que as atividades de Educação do Gosto foram as mais relatadas como tradução dos princípios do movimento. A dimensão da educação alimentar no Movimento SF é baseada na ideia do alimento como algo prazeroso, no despertar dos sentidos, ampliando a memória gustativa e considerando as origens do alimento para apresentar elementos importantes para a valorização cultural do mesmo. Os projetos didáticos envolvem atividades em hortas escolares, degustações guiadas, visitas a fazendas. Esse tipo de atividade é muito valorizado na fala dos entrevistados, na qual se consegue enxergar algumas descrições, público-alvo, atributos qualitativos dos alimentos:

E1: Pensando numa coisa bem pragmática, bem prática. A Educação do Gosto com as crianças é uma forma de você trabalhar isso né? De você mostrar que um alimento ele deve ser gostoso né? deve ser bom porque isso indica uma boa produção. Uma produção livre de agrotóxicos. No mais vai te dar um alimento incrível, sensacional, espetacular. Um bom chef de cozinha, ele sabe se ele tem uma matéria prima ali, um alimento digamos orgânico agroecológico ele é um alimento precioso, incrível que ele não vai precisar utilizar quase nada ali de artifício pra aquele alimento ficar gostoso.

E1:(...) Fazer Educação do Gosto, muita degustação dirigida mostrando né? Essa diferença que você encontra. Por exemplo, aqui no Rio, a gente fez muito por exemplo, com queijos artesanais versus queijos industrializados, você fazia uma degustação às cegas com as pessoas. É dirigida com questionários e as pessoas iam ali vendo, respondendo. Outro muito bom, outro produto muito bom pra diagnosticar e conseguir fazer isso é o chocolate. Você consegue fazer isso com o chocolate, né? mesmo o industrializado. Trazer a amêndoa do chocolate, depois o chocolate puro, o chocolate né? amargo totalmente. Então você pode fazer isso dessa maneira, através de degustações mesmo sabe? utilizando os sentidos, pra aguçar os sentidos e mostrar: olha esse alimento aqui é diferente. Ativar seus sentidos, suas papilas gustativas. Pode ser feito também através de jantares e aí várias formas de conviver junto com o alimento e mostrar essa diferença, essa educação do gosto pras pessoas. E também uma outra forma de você fazer isso é apresentar, é sempre apresentar esses produtos né? Assim como você apresentar esses produtos e fazer uma comparação. Aí você pode ter vários formatos. Aí você pode ter.... pode fazer em feira, pode fazer em escola, pode fazer em jantar, pode fazer de diversas formas, mas é sempre pelo princípio da comparação de um bom produto limpo, justo, vindo de um pequeno produtor por produto industrializado.

E2: (...)com as oficinas do gosto que têm esse material disponível, é um dos materiais que o *Slow* disponibiliza on-line e aí você pode fazer é....essa impressão ou disponibilizar pros professores né? E você tem a Educação do Gosto de Adultos também, por exemplo. A gente faz com os adultos, né? vários tipos de alimentos podem ser da biodiversidade, quanto alimentos corriqueiros e que no Terra Madre também. Quando você faz o Terra Madre você tem vários tipos de degustações. De vinho, de queijo, de méis...né? Méis de Abelha nativa, a gente fez uma degustação bem interessante lá também, né? Essa questão do prazer, né? conquistou muita gente pro movimento.

E4: Olha eu acho que o movimento tem algumas atividades interessantes pra isso. É.... eu inclusive já participei (...) da Oficina do Gosto que a gente já fez com adultos e já fez com criança. Então eu acho que é interessante esse movimento no *Slow*, né? ... Ah já participei também, numa feira (...), teve uma Feira de Gastronomia lá também e aí (...) pediu voluntários pra participar da oficina e eu participei também. A gente fez atividades lá com as crianças. Então acho legal.

E6: (...)o *Slow Food* ia ser um dos participantes nesse grande evento que ia ter em um dos parques em São Paulo, com um stand de educação nutricional. Eles iam fazer Educação do Gosto que vinha com a venda no olho e para descobrir, cheirando e provando, com crianças e adultos, e aí estavam pedindo voluntários para ajudar na atividade (...)

E3: (...) e lá a gente fez a Educação do Gosto com as crianças na própria feira orgânica do Leme. A gente trabalhou os cinco sentidos com eles.

A apresentação dos aspectos sensoriais dos alimentos trabalhados nesse processo educativo é vista como uma ação que modificaria a preferência por alimentos industrializados. Essa preferência ocorreria devido a um paladar “viciado” em alimentos industrializados seria modificada para a escolha mais variada de alimentos, o que promoveria saúde:

E3: Tinham crianças que tinham percepção total para açúcar e sal, e tinham crianças que não tinham percepção, porque o paladar já estava tão viciado. Esses trabalhos de educação do gosto com crianças eu acho bem legal porque interfere na questão da saúde.

O aspecto educacional é visto como fator essencial para promover saúde, na medida em que é visto como um facilitador para escolhas saudáveis:

E3: Mesmo que seja de uma forma não tão consciente, mas para mim o ideal é através da educação, que a pessoa se torne informada o suficiente, consciente a ponto de tomar escolhas, tomar decisões e ter escolhas saudáveis no sentido de que possa escolher. O aspecto educacional é fundamental e isso vai vir, via a pessoa querer se associar, via se associar e realmente participar e virar um multiplicador, ou a partir das atividades educativas que o Slow faça e atingindo mais pessoas, atingindo um público que realmente vai se beneficiar disso, mas para o funcionamento do Slow que a gente tem, não só para o nosso núcleo, mas o modo de funcionamento fica bem limitado.

Todavia, outros entendimentos sobre o processo educacional são apresentados, indicando algumas tensões. A visão autônoma do processo educativo apresentada anteriormente é substituída pela visão do indivíduo como receptáculo de informações que precisa ser conscientizado pelo processo educativo.

E3: Por exemplo, nessa comunidade que a gente trabalhou as pessoas viram todos aqueles alimentos e eles não faziam ideia de tanta coisa que poderiam fazer com a abóbora, que podia fazer tantas coisas com esses produtos naturais e mais baratos. Então de certa forma totalmente, interfere, eu acredito. Se a pessoa está participando e se a pessoa tem receptividade para informação.

E4: E aí nesse trabalho delas, era de conscientização, de uma alimentação melhor, de uma alimentação mais saudável. É... ajudaram eles é... fazendo um minhocário, plantando algumas coisas e no dia da Feira de Ciências da escola, elas fizeram, é... de uma delas.

Apesar da saúde ser um tema recorrente nas campanhas e manifestos, nas entrevistas com os membros do SF, essa correlação nem sempre é realizada facilmente. Saúde nem sempre é vista como o tema principal das atividades, mas surge como consequência da abordagem realizada a partir de outros temas:

E6: Eu acho eu isso não é falado de forma clara (...), eu acho que é possível pessoas dentro do Slow não terem essa noção de saúde. Não consegue fazer uma associação fácil.

E1: Mas não é uma coisa que é trabalhada diretamente. Fala-se... É uma consequência de toda ideologia do Movimento.

Vale destacar, no entanto, a relação entre saúde e a atuação do SF, pensada pelo fundador do movimento em depoimento sobre um problema de saúde:

No Outono de 2001, distúrbios hepáticos me obrigaram a passar por diversas internações hospitalares. Um tratamento longo e enfadonho que, por sorte, deu resultados mais ou menos efetivos e também me possibilitou experimentar

uma convicção pessoal. A desagradável doença se tornou uma experiência gastronômica que revelou profundidade e complexidade do prazer alimentar, em geral considerado prática pouco saudável responsável por enfermidades. Seguir uma dieta espartana depois da doença e abster-me do consumo de bebidas alcoólicas ensinou-me a refinar a minha relação com a comida. Tornei-me mais sensível e compreendi que podia utilizar a bagagem de conhecimentos adquiridos no campo palato-olfativo degustando vinhos em outros produtos. Descobri, por exemplo, a variedade e complexidade dos perfumes e chás (um inteiro mundo que se descerrou diante de mim); debrucei-me sobre as diferenças entre as variedades de frutas e verduras; prestei mais atenção ao tipo de trigo e ao tratamento pelo qual passou antes de se tornar macarrão ou pão.

Minha sensorialidade se tornou mais aguda e capaz de perceber nuances. Deixei definitivamente para trás um período da vida em que aproveitei a comida talvez de maneira excessiva, perdendo de vista em alguns casos o verdadeiro significado do paladar, dando assim razão a quem considera o prazer como antagonista da saúde. Muito pelo contrário, compreendi que esse antagonismo não existe: é uma questão de treinamento e moderação, de sentido dos limites. (PETRINI, 2009, p.59)

Dessa forma, evidencia-se que, pela visão do fundador, a sua atuação no movimento ganha outros sentidos voltados para a promoção de alimentos “saudáveis”. Inicialmente, sua atuação em busca pelo prazer alimentar seria fonte de doenças; a nova atuação, originada, justamente, por uma doença – e conseqüentemente por um período de restrição alimentar denominado “dieta espartana” –, permite-o desenvolver uma nova prática. Essa nova prática seria originária das habilidades desenvolvidas anteriormente na degustação de vinhos e de outros alimentos que, agora, mediante “treinamento” e “moderação”, permitiria uma busca pelo prazer alimentar de alimentos saudáveis, que não causariam doenças (frutas, pães, chás).

Na fala dos membros do SF, a restrição alimentar também é abordada, como parte das práticas do SF que seriam consideradas saudáveis. Ao entrarem em contato com o movimento, a atuação dos gastrônomos seria modificada e muitos passam a atuar desenvolvendo atividades voltadas a grupos que possuem alguma restrição alimentar.

E2: (...) costume dizer que tem, existem duas gastronomias né? A gastronomia clássica, lá...e aí a gastronomia mais alternativa pro dia a dia de hoje, né? que a gente tem... sem glúten, sem lactose restritiva e tal...

E2: (...)vem fazer isso, vem fazer aquilo. Vamo montar uma aula disso, uma aula daquilo... né? E hoje ela já...completamente diferente. Ela já dá aula de vegetarianos, especiarias, né?

A composição nutricional é um atributo citado nas falas das participantes, aparecendo como indispensável durante o desenvolvimento das atividades e, também, como consequência das escolhas do movimento

E2: (...) dando comida para as pessoas que estariam na rua com frio, né? que seja que nunca experimentaram, né? Daí eles tem mais fibra, né? mais potássio, magnésio e etc....Né? Eu acho que tem essa questão. Essa questão, ela não tá ali explícita, mas é consequência.

E3:A Disco Xepa **a gente está mostrando saúde ali**. Não tem nenhum alimento que não beneficie a saúde exposto ali. **Tudo que a gente fazia era preocupado com a questão do valor nutricional do alimento**, usar o alimento integralmente e incentivar os produtos locais.

E3:É mostrar pras pessoas que aquilo que ficou lá de refugio na feira que de repente vai ser jogado fora, pode ser aproveitado ainda tem **vitaminas**, pode fazer comidas saborosas com aquilo.

Além da composição nutricional, para ser considerado saudável, o alimento precisa ser livre de contaminantes, químicos (agrotóxicos e antibióticos) e ser produzido por meio de tecnologias que favoreçam a biodiversidade das espécies alimentares por meio do apoio a sementes livres, que seriam as sementes tradicionais. Segundo o movimento, o cultivo de sementes transgênicas favorece a monocultura, prejudicando a variedade da produção alimentar:

E1:o alimento bom, que seja bom para a saúde no princípio no bom, limpo e justo. Que seja um produto de boa qualidade, livre de agrotóxicos e justo, que seja com um preço justo e acessível a todos.

E1:Mas é uma consequência a partir do momento que você tem uma campanha de sementes livres, contra agrotóxicos por exemplo, né? contra transgênicos. A gente tá falando de saúde.

E4:Quando você estimula as pessoas a plantar de maneira saudável, A consumir de maneira saudável. Eu acho que isso vai interferir na saúde. (...)Então se o Slow descobriu o queijo lá da Canastra que é um queijo que é feito com leite de gado que não é tratado com antibiótico e tudo mais é melhor pra minha saúde. Então o Slow tá colaborando de alguma maneira, né? com um produto que eu posso consumir que não vai afetar né? a minha saúde.

O SF, ao associar alimentação e saúde, considera que o destino da alimentação “está ligado ao destino de outros direitos, dentre eles à saúde” e que ambos devem ser tratados como um “bem comum”. A forma de se alimentar e sua interferência na saúde não deve ser vista como uma questão individual, mas como parte de um território, de uma comunidade (SLOW FOOD, 2013). Essas referências podem ser vistas nas entrevistas, na citação do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, que assume a alimentação como um direito, e a sua necessidade de ser assegurada de forma regular, qualitativa e quantitativamente, com base em

práticas promotoras de saúde, levando em consideração o respeito à diversidade cultural e à sustentabilidade ambiental, social e econômica (BRASIL, 2012).

E6: (...) Pensando na segurança alimentar e nutricional a gente consegue associar mais facilmente a saúde. (...) tem uma relação mais direta na atuação da alimentação na saúde, mas isso para o Slow um movimento social eu consigo ver relação direta pensando na saúde individual, coletiva e na saúde do ambiental em um processo como um todo.

E6: (...) todas as condições que estão associadas a isso aí que tem super relação do conceito de segurança alimentar e é um desafio muito grande para até as pessoas entenderem que sim a gente precisa resgatar o hábito de cozinhar, saber o que a gente está consumindo, quem produz, saber o que é um alimento e até o que não é, até chegar a extremos de crianças que nunca viram uma galinha, e que inclusive não sabem o valor das coisas, porque realmente tem coisas que são caras.

E6: (...) quando eu penso em bom e justo pra mim isso é quase que uma tradução de sustentabilidade e por muitos ou alguns do nosso núcleo serem da área da nutrição ou ter algum conhecimento das políticas públicas de como a nutrição vê hoje o que seria uma alimentação adequada e saudável, pensando no conceito de segurança alimentar.

Segundo o SF, a forma de se alimentar é uma forma de se propagar saúde para as próximas gerações, e as produções sustentáveis contribuiriam para criar e manter saúde (SLOW FOOD, 2012). Nas entrevistas, a sustentabilidade dos processos produtivos foi uma associação condizente ao que seria considerado “bom, limpo e justo”. Nesse contexto, a sustentabilidade é exemplificada na caracterização das atividades do movimento, no modo de produção e no aproveitamento integral dos alimentos:

E6: (...) Não é essa meta só em termos de saúde individual, mas em termos básicos, saúde coletiva que passa desde aquele que está plantando, produzindo toda sustentabilidade desse processo.

E2: Mas eu acho que sim, a partir do momento, que o movimento respeita a natureza, né? Tem todo esse movimento aí das produções eu acho que ela trabalha a sustentabilidade.

E2: Mas a gente vê muito quando você vai por exemplo pros eventos. Quando o Slow tá empenhado em fazer um evento, seja ele patrocinado ou não, Terra Madre ele leva essa sustentabilidade com ele. Não só na cadeia produtiva do alimento, né? Tanto fisicamente. Você chega num Terra Madre, você vê a sustentabilidade ali mesmo. Cadeira de papelão, mesa de papelão, o copo cada um tem o seu. Isso tá intrínseco mesmo, não tem como dissociar (...) Antigamente a gente recebia umas carteirinhas. E aí começou a se preocupar na questão do papel, do plástico, então, muito das coisas são on-line, né? Por isso mesmo, né?

E1: (...) A questão da sustentabilidade é: a do momento que você tá apoiando um produtor local, um produtor agroecológico ou orgânico você já está sendo sustentável. Você não tá despreendendo carbono pra trazer um produto lá de longe. Você tá fomentando um produtor a ficar na terra dele, fazendo o negócio dele ser sustentado, né?

E3: Então, a gente tentava o máximo de produtos locais, incentivar e o aproveitamento integral dos alimentos e todo mundo tinha um cuidado em questão de reciclagem e compostagem e o consumo total. Nada era desperdiçado.

Quanto ao aproveitamento integral dos alimentos, uma das ações que o Movimento mais dá atenção é o Disco Xepa *Day*. Como vimos, essa iniciativa, hoje considerada uma das que mais projetam o SF, começou na Alemanha em 2011 pela Rede Jovem *Slow Food*; trata-se de um evento em que são recolhidos alimentos que seriam descartados em supermercados e feiras para o preparo de uma refeição a ser oferecida em um evento festivo, com músicas e apresentações:

E2: A Disco Xepa ela surgiu na Alemanha, né? Por conta do desperdício Alimentar e do frio no inverno, fazia muito frio. E aí o nome, é... o nome... o primeiro nome é Disco Soup, né? Fazia uma sopa mesmo e aí a ideia é juntar música à comida, né? que iria pro lixo, né? É um movimento que vem da questão do movimento Freegan, né? Das pessoas tirarem coisa do lixo e comer e não desperdiçar nada mesmo. As pessoas vivem dessa comida, dessa filosofia, né? E tal. E aí lá na Alemanha, começou ainda (...) Os jovens decidem fazer: não, vamos fazer uma grande sopa, né? Com música... e a gente vai distribuir isso de graça. E aí começou. Uma Disco Xepa aqui, outra ali.

E2: (...) É... veio pro Brasil e foi feita a... A gente votou, lembro disso direitinho disso também, a gente votou esse nome. Foi feito uma votação entre líderes e algumas pessoas é... do movimento pra saber que nome iria usar, né? Inclusive o nome atual, né? Disco Soup também integrava, um desses nomes. E aí eles escolheram Disco Xepa porque ficava mais acessível, né? A Disco Xepa (...) tem ganhado bastante é... destaque também, e somos um dos países que mais desperdiça no mundo. A comida que... comida farta, também vai pro lixo fartamente, né?

E6: A Disco Xepa é um ótimo chamariz porque eu acho que dá visibilidade e eu acho que é bastante associado ao Slow (...) Sim, traz uma proposta super legal e super importante por estar associado ao desperdício que hoje é mais antiga e mais estabelecida.

E3: Na Disco Xepa foi legal com essa comunidade carente e a gente teve sempre vários *chefs* participando com a gente com ideias fantásticas. E aí foi legal que a gente tinha exposto a comunidade que dava para fazer uma salada com cascas de várias coisas. De abóbora e melancia, bolinhos, então era muito legal e a gente trabalhava muito o aproveitamento integral.

Ao se pensar sustentabilidade, a defesa de um modelo de produção voltado para alimentos sem agrotóxicos faz parte da dinâmica de atuação do SF, pela própria aproximação dos membros do movimento com organizações que atuam com esse tipo de produção. Porém, ao se propor o aproveitamento integral dos alimentos, nem sempre é possível realizar a atividade com alimentos orgânicos e diante dessa impossibilidade a opção pelo orgânico é vista como uma atitude excludente, originando um conflito diante da atuação do movimento.

E4: É... no início da Xepa, a gente... Ainda tem. Hoje ainda tem uma resistência muito grande. Por exemplo é... A gente tentou fazer uma xepa aqui, mas aí o pessoal falou: “não, mas a Xepa tem que ser orgânica.” Claro, com razão. Quanto mais orgânica, melhor. Como é que a gente vai fazer uma xepa que não seja orgânica? Né? Porque vai ter muito mais resíduo (de agrotóxico) nessas, nessas partes. Mas aí além do mais é uma coisa muito mais elitista assim, enfim é... Por exemplo: pra quem não tem o que comer a xepa com agrotóxico é comida? É... mas pra quem já tem um pouco mais e tal, tipo a galera se recusou a fazer com xepa que não fosse orgânica, entendeu? Então tem um pouco disso sim. Mas assim é... das populações (...), que tem menos acesso eles não tem resistência, assim... É o contrário, né? Muito mais abertas a provar coisas diferentes.

Em se tratando da defesa da biodiversidade alimentar, essa é notadamente uma das bandeiras mais evidentes do movimento SF. A produção orgânica nem sempre é vista como uma possibilidade de se promover os alimentos da biodiversidade, pois, diante do fato de o alimento orgânico também ser uma demanda de mercado, a produção de alimentos nativos orgânicos nem sempre é possível, uma vez que não atende à demanda do consumidor (como, por exemplo, em termos de paladar) nem às normas de comercialização de alimentos, por serem muito perecíveis. Dessa forma, não há como garantir a disponibilidade desses alimentos.

E1: (...) a partir do momento que você valoriza um pequeno produtor, a partir do momento que você valoriza o seu produto local. E a biodiversidade vem quando... dentro do Slow tem muito dentro da Arca do Gosto e das Fortalezas a questão da Biodiversidade local, né? A questão de você tá consumindo um produto que é daquele bioma, né? Então, quais são as frutas da Mata Atlântica? Às vezes as pessoas não sabem nem o que que é bioma, o que que é Mata Atlântica. Né? Quanto tem, o quanto resta de Mata Atlântica, por exemplo. Então isso acaba aparecendo muito, sempre, a sustentabilidade e a questão da biodiversidade local. (...) Às vezes a gente consegue ter uns produtos da Mata Atlântica e mostrar: “olha, “isso aqui é nosso!. Vamo fomentar e vamo consumir isso aqui?” Porque nem toda a produção do que a gente consome hoje mesmo orgânica e agroecológica são de produtos nativos, é ... produtos dos biomas. E às vezes os produtos dos biomas são produtos que não são vistos como comerciais. Não se adequam no paladar das pessoas. Não se adequam às normas de higienização ou de transporte né? Por exemplo as frutas da Mata Atlântica elas têm uma dificuldade muito grande de acesso ao mercado consumidor porque são frutas muito perecíveis né? Muito frágeis. E que é um investimento pro agricultor ao longo prazo. E que as pessoas, nem todo mundo gosta, nem todo mundo conhece, nem todo mundo compra. Então isso fica muito também claro, o pouco que tem, por exemplo jabuticaba, pitanga. Você corre pra comprar porquê de vez em quando elas aparecem na feiras, um pouquinho né? Então aí você fala: “Não, aqui tem a nossa biodiversidade local.” Mas em geral no ano inteiro que você vê uma coisa bem homogênea.

Mesmo com essa dificuldade, as ações descritas pelos membros sempre tentam trabalhar com produtos alimentares da biodiversidade brasileira:

E4: (a biodiversidade) Também acho que a mesma forma e é um dos aspectos que a gente tentava trazer e não deixar perder.

E3: Eram feitos os subprodutos, os agroprodutos. Por exemplo, o pinhão era trabalhado o pinhão. Ah, tem inclusive um livreto que eu acho que o pessoal do *Slow Food* participou. Um livreto de receitas com pinhão, a mandioca também. Tem receitas com mandioca, com a bijajica que é uma receita indígena que é com amendoim cozida com a mandioca por horas.

E5: Encantada com a biodiversidade. Assim a valorização de um jatobá que lá na mata minha mãe (...) E saber que é um alimento que tá em extinção. E dá é pra fazer um monte de prato gostoso.

E2: É... Tá em tudo, né? Tá no movimento, no resgate, né? E a gente vê isso muito forte no Terra Madre, a biodiversidade de vários países, essa catalogação, né? Desses produtos que estão em vias de extinção que às vezes começa com um produto e daqui a pouco já tem outro, vem outro... (...) Assim a gente quando vai no Terra Madre a gente faz uma grande mesa, né? (...) A gente levou vários produtos, os produtos ficam expostos e são produtos que tão ali pra serem vistos, né? (...) Biodiversidade é o sobrenome do *Slow Food*.

Ao se falar da biodiversidade, os alimentos estão atrelados a elementos culturais. Cada ecossistema regional tem suas espécies alimentares que influenciam na construção de hábitos alimentares, e a atuação do SF visa trazer visibilidade para os alimentos regionais e tradições comunitárias:

E1: Alimentação e Cultura, surge a partir do momento que você fala que você tem que preservar a biodiversidade local e as tradições locais. Isso você já tá falando de cultura. Uma tradição local ela não existe se ela não for cultural.

E5: É... Se a gente se alimentar bem, pegar do produtor os alimentos que tão na época, é... A valorização local, é claro que a gente tá cuidando da nossa saúde, né?

E6: (...) caminha muito na questão da educação de valorizar o hábito local e resgatar os alimentos que estão sendo perdidos e isso está ligado ao nosso enfoque no uso de PANC's (Planta Alimentícias Não Convencionais) e eu acho eu é um tema bem valorizado. E eu acho que é bem associado ao *Slow Food* essa questão da alimentação e cultura.

E3: Sempre é trabalhado isso, porque é o alimento regional, alimento local, então está diretamente ligada a cultura local. Então o estado todo era muito unido, tinha reunião em Florianópolis e vinha o pessoal do queijo, da serra, do pinhão. Então o pessoal é muito unido.

E4: Olha eu vejo a medida em que o movimento, é... estimula, aliás ao invés e estimular, resgata, né? alimentos que hoje em dia as pessoas esqueceram de comer, né? É... quando ela preserva sementes, né? De árvores que estão começando a ficar em extinção e aí, né? Faz, atividade pra poder reproduzir mais essas árvores. (...) Então eu vejo que o Slow atua muito isso na preservação da cultura... É... tanto em relação às sementes quanto em relação aos queijos (...) daquelas produções, né? Que vem de família, né?

E2: O Slow começa bem com os alimentos e aí ele vê a necessidade de tá aí nas comunidades, né? E quando você cria as Fortalezas a comunidade vem junto. E no princípio era só os alimentos, que veio junto a Fortaleza e as comunidades. E com a comunidade vem a cultura, vem o saber fazer, vem assim esse resgate dos pequenos, dos avós... No movimento de hortas a gente fala muito sobre isso é de... Se você começa uma horta você tem que procurar

um ancião. Nos queijos também. Como é que se fazia antigamente o queijo? Então vai... Nessa perspectiva a cultura tá 100% presente... Né? Não tem como dissociar alimentação e cultura.

Esses atributos seriam os responsáveis por compor um alimento, bom, limpo e justo. Nessa lógica também se constituiria um estilo de vida saudável ao qual se faz referência ao paradigma holístico. Segundo Capra(2012) apud Bôlla, Milioli e Reichow (2013, p.312), a saúde vista pelo paradigma holístico, entende o ser humano como um ser de múltiplas dimensões (física, psicológica e espiritual) diretamente influenciado por condições sociais, ambientais, interligado a todo universo de forma complexa visando um bem estar geral. Segundo as entrevistadas, o estilo de vida proposto pelo SF é dependente das condições ambientais, na medida em que escolhas individuais favorecem a mudanças climáticas, podendo prejudicar o meio ambiente e, conseqüentemente, a saúde:

E3: Um estilo de vida mais saudável que é acordar cedo, ir à feira, comprar o próprio alimento, ter responsabilidade com a própria saúde e o *Slow Food* fala um pouquinho disso. Ser responsável pelo alimento que tu compra e pensar o alimento desde a forma que ele é cultivado, colhido, transportado até chegar na tua mesa, como ele é processado na tua casa, restaurante.

E4: (...) é uma saúde, é um bem-estar não só das pessoas mas do planeta também.

E1: Surge de uma maneira holística, né? Surge de uma maneira que... Mais como bem-estar geral, né? O produto bom, limpo e justo, ele vai gerar um bem-estar pra todos, né? Então acaba que a saúde entra nessa questão mais ampla, mais holística.

E2: Acaba que a saúde é a consequência, né? Tanto a saúde de comunidade. A saúde de uma pessoa, a saúde dos estudantes, a saúde dos produtores, né? Eu acho que é.... Tudo que entra pro Movimento, a finalidade é o bem estar... É a saúde, né? Que se você analisar sempre tem.

Apesar da concepção holística inspirar uma percepção mais ampla das práticas alimentares, Lowenberg & Davis (1994) apontam que essa perspectiva considera escolhas individuais como determinantes do estado de saúde e mudanças no estilo de vida são propostas para a promoção do bem estar. A responsabilidade com a própria saúde é sugerida pela entrevistada (E3) por meio da adoção de comportamentos específicos (“acordar cedo, ir à feira, comprar o próprio alimento”), representando algumas ambigüidades do paradigma holístico

6. CONCLUSÕES

A presente pesquisa teve como objetivo geral investigar como são produzidos socialmente os sentidos sobre saúde nos discursos no Movimento *Slow Food*. Para tal, elencamos como objetivos específicos: a identificação de lógicas, dos atores e das práticas desenvolvidas pelo movimento; a identificação dos discursos sobre saúde e das comunidades discursivas do movimento; e a identificação de como a noção de risco aparece nas práticas propostas pelo movimento.

Assim, iniciamos com uma problematização teórica sobre alguns aspectos da alimentação, abrangendo elementos sócio culturais, a medicalização e a alimentação vista como prática de consumo. Em seguida, descrevemos a trajetória do movimento até sua chegada no Brasil e no Rio de Janeiro e sua relação com o ativismo alimentar no Brasil.

Para atender aos objetivos da pesquisa, tomamos como material empírico os manifestos, os textos das campanhas realizadas pelo SF e coletados no *site* brasileiro do movimento, a participação e acompanhamento de algumas atividades realizadas pelo movimento no Rio de Janeiro e em Niterói como: workshops, cine debates, reunião de participantes, visita à uma cooperativa de produtores agroecológicos, e escola da rede estadual. Também foram realizadas entrevistas com membros com diferentes graus de participação no movimento.

Apesar de a pesquisa ter sido realizada em um período em que o movimento encontrava dificuldade em se articular devido à saída de alguns membros e ao pouco financiamento das ações, foi possível perceber uma tentativa de reorganização por meio de poucas ações e reuniões. As atividades em geral são: atividades de educação alimentar (Educação do Gosto); degustações de alimentos dos produtores locais; atividades de aproveitamento integral dos alimentos; *workshops* culinários de produtores locais; palestras e organização de compras coletivas de produtos regionais. Essas atividades seguem a lógica do planejamento local, na qual os membros atuam voluntariamente e os temas a serem trabalhados são inicialmente pautados pela seção internacional do Movimento por meio de suas campanhas temáticas.

Muitas dessas campanhas resultam dos manifestos, que são documentos que ressaltam os princípios e valores do movimento e em alguns momentos repercutem como temas de suas campanhas. Com o passar dos anos, algumas campanhas se desdobraram em campanhas locais adaptadas a elementos culturais locais, como no caso da Moção das Abelhas Nativas Sem Ferrão, Abelhas nativas da América Latina, e da Festa Junina Livre de Transgênicos, comemoração típica do Brasil.

O SF se constitui no Brasil a partir da sua relação com organizações que atuavam no ativismo alimentar. Sua relação com produtores orgânicos e agroecológicos é vista pelos membros como a efetiva materialização dos princípios do movimento. Essa atuação ocorre em um contexto de politização alimentar (PORTILHO, 2005). O uso político das escolhas de consumo pode ser visto como uma forma de superar os riscos alimentares na medida em que torna público, em espaços de articulação política, valores que protegeriam os consumidores desses riscos.

Em um primeiro momento, aspectos sobre saúde não parecem fazer parte das bandeiras do movimento SF, mas com o desenrolar da pesquisa se evidenciou que a saúde é um tema muito forte, presente desde o manifesto inicial, passando pelos manifestos e campanhas, e chegando até a fala das entrevistadas do movimento, constituindo uma formação discursiva em saúde, permeada por diversas noções de risco.

Para além do risco epidemiológico, abordagem tradicional do campo da Promoção da Saúde, risco aparece, aqui, como uma ameaça proveniente dos efeitos da sociedade industrial, que resultariam na *Fast Life*.

O controle microbiológico seria uma necessidade sanitária para a proteção da saúde ao se evitar o risco da disseminação de doenças. Porém, ao ser realizado de forma generalizada, ocasionaria outro tipo de risco: a extinção de espécies alimentares autênticas, culturas alimentares e modos de produzir e viver tradicionais.

Outro tipo de risco que poderia ser provocado pela industrialização excessiva seria as condições clínicas decorrentes do uso de conservantes, antibióticos, esterilizações e pasteurizações aos quais os alimentos podem ser submetidos.

As formas de enfrentamento aos riscos alimentares são propostas pelo SF por meio da prática de agricultura sustentável com relações de trabalho justas. Alimentos sem riscos seriam, então, aqueles representantes da biodiversidade, sem contaminantes tóxicos, químicos, agradáveis a um paladar bem treinado, produzidos de forma sustentável sem o uso de tecnologias que desgastem o solo e que afetem a biodiversidade (transgênicos).

O discurso do movimento também valoriza o alimento saudável baseado na composição nutricional e seus benefícios à saúde. No entanto, recomenda precaução no consumo quando proveniente de modos de produção intensivo, pois esse alimento pode estar contaminado química e biologicamente, evidenciando a ambiguidade nos efeitos orgânicos dos alimentos.

Outro tipo de enfrentamento ao risco é sugerido ao se considerar o atendimento ao direito humano à alimentação adequada, promovendo a Segurança Alimentar e Nutricional e as decisões dos povos sobre o seu sistema alimentar – Soberania Alimentar.

Essas propostas são marcadas pela promoção de valores como tradição e solidariedade no modo de produzir os alimentos, associados a valores de caráter mais subjetivo, como: “a responsabilidade sagrada com a saúde”, valores espirituais e desenvolvimento de “várias almas”.

Os sentidos sobre saúde, ao serem analisados em seu universo concorrencial, constituem o conceito de alimento bom, limpo e justo. Alguns aspectos são centrais desde a fundação do movimento, como a defesa das tradições alimentares e do prazer de se alimentar como proteção ao risco de extinção. Posteriormente, outros aspectos passam a ser centralizados por meio da negociação de sentidos, que permite trazer aspectos inicialmente periféricos, como a sustentabilidade da produção, a proteção à saúde e ao meio ambiente por meio da proteção ao risco toxicológico, e as relações de trabalho justas.

Os sentidos sobre saúde no Movimento SF também são determinados pelo posicionamento das comunidades discursivas do movimento, que, em geral, são compostas por pessoas com suas atividades ligadas à gastronomia. Ultimamente, a visão da saúde tem sido reforçada pelos profissionais de saúde (muitos nutricionistas), o que também contribui para que o alimento “bom, limpo e justo” represente saúde e a prática do SF como um estilo de vida saudável.

Esse estilo de vida saudável, ancorado pela perspectiva holística, incorpora elementos como a valorização cultural e a espiritualidade. Contudo, também apresenta alguns posicionamentos conflitantes, como a visão de saúde enquanto bem-estar. O bem-estar é sempre associado às condições do indivíduo, do meio ambiente e de outras espécies de forma interativa. Porém, há também uma abordagem comportamentalista, visto que o alimento bom, limpo e justo é considerado fruto de uma escolha individual.

O elemento educativo é fortemente associado a uma prática saudável, assim como a sua utilização para trabalhar aspectos sensoriais dos alimentos. Valoriza-se atributos, como: prazer, ludicidade, o respeito aos próprios ritmos, interdisciplinaridade, aspectos culturais, a diversidade, dimensão participativa, dimensões afetivas e o senso crítico.

Dessa forma, evidencia-se que o movimento SF tem a temática de saúde como constituinte da sua racionalidade prática, podendo contribuir com as demandas do campo da

saúde na medida em que se fortaleça sua articulação em espaços de discussão sobre alimentação e saúde, conforme a sua participação histórica no Brasil.

REFERÊNCIAS

- AAAS, Aliança para a Alimentação Adequada e Saudável. **Sobre Aliança para a Alimentação Adequada e Saudável** 2018. Disponível em:<
<http://alimentacaosaudavel.org.br/a-alianca/quem-somos/>>. Acesso em: 07 fev. 2018.
- ABRÃO, M.A. P. A comunicação, a recepção e o consumo enquanto práticas culturais: um novo olhar. **Revista Comunicação e Educação**, São Paulo, n.1, p.45-56, 2011.
- ABREU, L. S., LAMINE, C. BELLON, S. Trajetórias da Agroecologia no Brasil: entre Movimentos Sociais, Redes Científicas e Políticas Públicas. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 4, n.2, p.1611-1614, 2009.
- AKERMAN, M. **Saúde e desenvolvimento local**: Princípios conceitos, práticas e cooperação técnica. 2 ed. São Paulo: HUCITEC, 2007. p.29.
- ALVES K.P. S; JAIME P.C. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro v.19, n.11, p.4331-4340, 2014.
- ARAÚJO, I. S. Contextos, mediações e produção de sentidos: uma abordagem conceitual e metodológica em comunicação e saúde. **RECIIS – Revista. Eletrônica de Comunicação, Informação e Inovação em Saúde**. Rio de Janeiro, v. 3, n. 3, p. 42-50, set. 2009.
- ARAÚJO, I. S.; CARDOSO, J. M. **Comunicação e saúde**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2007.152p.
- ARAÚJO, I. S. Polifonia, Concorrência Discursiva e produção dos sentidos. O método do mapa do mercado simbólico. **UNIREVISTA (UNISINOS. Online)**, São Leopoldo, v. 1, n. 3, p. 1-11, jul. 2006.
- ARAÚJO, I. S. **A reconversão do olhar**. 1 ed. São Leopoldo: UNISINOS, 2001. 280 p.
- ARINS, H. B. **Movimento Slow: uma análise sob a ótica dos enclaves do ecodeenvolvimento**. 2009.Dissertação (Mestrado)- Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Sócio –Econômico, Programa de Pós-Graduação em Administração, Florianópolis, 2009.

ASSIS, L.; ROMEIRO, A. R. Agroecologia e agricultura Orgânica: controvérsias e tendências **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, n. 6, p. 67-80, jul./dez. 2002.

AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos **Sociologias**, Porto Alegre, n. 44, p. 276-307, jan.-abr. 2017.

AZEVEDO, E.; PELED, Y. Artevismo Alimentar. **Contemporânea**. Revista de Sociologia da UFSCar, v.5, n. 2 p.495- 520, Jul.–Dez. 2015.

AZEVEDO, E. Alimentação saudável: uma construção histórica. **Revista Simbiótica**, Espírito Santo, n.7, p.83-111, dez.2014.

AZEVEDO, E. Vegetarianismo. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**; v.8; (Supl.1); p. p.275-288, 2013.

AZEVEDO, E. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 6, p. 717-723, nov./dez. 2008.

BACCARIN, J.G. **Sistema de produção agropecuário brasileiro: características e evolução recente**. 2 ed. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2011. 254 p.

BAKHTIN, M. **Estética da criação verbal**. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

BAKHTIN, M. **Marxismo e filosofia da linguagem**. 12 ed. São Paulo: Hucitec, 2006. 204 p.

BALOCCO, A.E. Novas Narrativas do contemporâneo: uma análise crítica do discurso do movimento *Slow* **Linguagem em (Dis)curso**, Tubarão, SC, v. 12, n. 2, p. 393-414, maio/ago. 2012.

BARBERO, M., J. **Dos meios às mediações: comunicação, cultura e hegemonia** 2.ed. Rio de Janeiro, RJ: UFRJ,2003.

BARBOSA, L. **Sociedade de Consumo**. 1 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004. 72 p.

BARBOSA, L; CAMPBELL, C. **Cultura, consumo e identidade**. 1 ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006. 204 p.

BAUER, R. C.; PANOSSO NETTO, A. TRIGO, L. G. G. Slow Movement: Reação ao descompasso entre ritmos sociais e biológicos. **Revista de Estudos Culturais - EACH/USP**, São Paulo, v.2. 2014.

BECK, U. **Sociedade de risco**: Rumo a outra modernidade. 2 ed. São Paulo: Editora 34, 2011. 368 p.

BELIK, W. MALUF, R. (org.) **Abastecimento e Segurança Alimentar**: Os limites da Liberalização. Campinas, SP: Unicamp, 2000. 234 p.

BERTAZONNI, C. *et al.* Manifesto pela Educação.2010 Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/711-manifesto-slow-food-pela-educacao>>. Acesso em 03 mar.2018.

BÔLLA, K.D.S., MILIOLI, G.; REICHOW, J.R.C. Perspectivas da complexa relação entre saúde e ambiente (2013, p.312) Revista **Internacional Interdisciplinar INTERthesis** Florianópolis, v.10, n.2, p. 310-333, Jul./Dez. 2013. p.312.

BORTULUCCE, V. B. O. Manifesto como poética da modernidade. **Literatura e Sociedade**, São Paulo, n. 21, p. 5-17, dec. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a população brasileira**. 2 ed., 1. reimpr. – Brasília, DF: 2014.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE **Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Percepção do estado de saúde, estilo de vida e doenças crônicas**. Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação. Rio de Janeiro, RJ: 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: 2012.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 Avaliação Nutricional da Disponibilidade Domiciliar de Alimentos no Brasil**. Rio de Janeiro, RJ: 2010.

BRIGNOL, V.C. **Representações do risco causado pelo uso de agrotóxicos sobre a saúde e o ambiente por agricultores convencionais e orgânicos da região do Brejal, Petrópolis, RJ** Dissertação (Saúde Pública e Meio Ambiente) - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Rio de Janeiro, 2012.

BURLANDY, L. A atuação da sociedade civil na construção do campo da Alimentação e Nutrição no Brasil: elementos para reflexão. **Ciência e Saúde Coletiva**, 16(1) p.63-72, 2011.

CANCLINI, N. G. **Consumidores e cidadãos**. 7 ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2008. 228 p.

CARNEIRO, C.B.M. **Compras Coletivas de Produtos Orgânicos e Participação Política: Um Estudo de Caso da Rede Ecológica**.2012.Dissertação (Mestrado)- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Programa de Pós Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. Rio de Janeiro, RJ, 2012.

CARNEIRO, F.P. (Orgs.) **Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Rio de Janeiro, São Paulo: EPSJV, Expressão Popular, 2015.624 p.

CASTIEL, L.D.; GUILLAN, M.C.R.; FERREIRA, M.S. **Correndo o risco: uma introdução aos riscos em saúde**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2010.134p.

CANESQUI, A.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: Um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306 p.

CINTRAO, R.P. Segurança alimentar, riscos, escalas de produção -Desafios para a regulação sanitária **Revista Vigilância Sanitária em Debate** Rio de Janeiro v.5 n.3:3p.3-13 2017.

CONRAD, P. Medicalization and Social Control **Annual Reviews Sociology**, v. 18, p.209-232, 1992.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2015. 496 p.

COSTA, M.C.C; TEIXEIRA, L.A. As campanhas educativas contra o câncer. **História, Ciências, Saúde- Manguinhos**, Rio de Janeiro v.17, supl.1, p.223-241,2010.

CZERESNIA, D. **Categoria vida**: Reflexões para uma nova biologia. Rio de Janeiro: Unesp/Fiocruz, 2012. 135 p.

CZERESNIA, D.; MACIEL, E.M.G.S.; OVIEDO, R.A.M. **Os sentidos da saúde e da doença**. 1 ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2016. 119 p.

DANIEL, J.M.P.& CRAVO, V.Z. O valor social e cultural da alimentação In: CANESQUI, A. M. e GARCIA, R. W. D. (org.) **Antropologia e Nutrição**: Um diálogo possível. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2005. 321p.

EVANGELISTA, A.M.C. A arte de comer bem: nutricionistas e visitadoras de alimentação do Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS (1940-1967) In: XXVI Simpósio Nacional de História.2011.São Paulo. **Anais do XXVI simpósio nacional da ANPUH – Associação Nacional de História**.

FAIRCLOUCH, N. **Discurso e mudança social** Brasília: Universidade de Brasília, 2001.316p.

FBSSAN. **Sobre o Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar 2018**. Disponível em:< <http://fbssan.org.br/>>. Acesso em: 17 jan.2018.

FOCAULT, M. **A ordem do discurso**: aula inaugural no collége de France, pronunciada em 2 de dezembro de 1970. 24 ed. São Paulo: Edições Loyola, 2014.

FOUCAULT, M. **A arqueologia do saber**. 7 ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.

FENACELBRA **Sobre a Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil. Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil. 2018**. Disponível em:< <http://www.fenacelbra.com.br/fenacelbra/>>. Acesso em: 20 jan.2018.

FERRAZ L.M.R. Entre Remédios e hábitos saudáveis: a medicalização nos discursos de Veja e ÉPOCA In: Katia Lerner e Igor Sacramento. (Org.). **Saúde e Jornalismo: interfaces contemporâneas**. 1 ed.. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2014, v.1, p. 219-233.

FERRIGNO, M. V. **Veganismo e libertação animal: um estudo** etnográfico .2012
Dissertação (mestrado) Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós Graduação em Antropologia Social Campinas, SP,2012.

FILHO- ALMEIDA, N. Modelos de determinação social das doenças crônicas não-transmissíveis **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro. 9,v.4,p.65-884. 2004.

FREITAS, M. C. S.; SILVA, D.O.(orgs.) **Narrativas sobre o comer no mundo da vida**. Salvador, BA. EDUFBA, 2014. 321 p.

FREITAS, M.C.S., SANTOS, L.A.S. Sobre a fenomenologia do comer saudável no mundo da vida-breve ensaio. In: FREITAS, M.C.S.; SILVA, D.O (orgs.) **Narrativas sobre o comer no mundo da vida**. Salvador, BA: EDUFBA, 2014.

FUREDÌ, F. The End of Professional Dominance. **Transaction: Social Science and Modern Society**, USA, v. 43, n. 6, p. 14-18, set./out. 2006.

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

GONDIM, G.M.M. **Do conceito de risco à precaução: entre determinismos e incertezas** In: Fonseca, Angélica Ferreira; Corbo, Ana Maria D'Andrea. **O território e o processo saúde doença**. Rio de Janeiro: EPSJV; FIOCRUZ, 2007. p.87-119.

HADLER, R.D, **Ética, Comunicação e Consumo: o Slow Food como forma de comunicar uma vida boa nas culturas de consumo**. 2015. Dissertação (Mestrado em Comunicação e Práticas de Consumo) Escola Superior de Propaganda e Marketing, São Paulo, 2015.

ILLICH, I, **A expropriação da saúde- nêmesis da medicina**. 3ed.:Nova Fronteira,1975.

KUWAE, C.A. *et al.* **Mercado do Saudável: Consumo, alimentação e saúde** In: PRADO, S. D. et al. (org.) **Alimentação e Consumo de Tecnologias** – Série Sabor Metrôpole – 1.ed. Paraná, PR: CRV, 2015 v.4, p. 39-362.

LIMA, D. N. **O consumo: Uma perspectiva antropológica**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

LOWENBERG, J.S.; DAVIS, F. Beyond Medicalisation-demedicalisation: the case of holistic health. **Sociology of Health & Illness** Washington, v.16, n.5, p.579-599, 1994.

LUZ, A.J.; WEBER, M.H. Comunicação Governamental e Memória Política: preservação e apagamento de informações oficiais nos sites das capitais In: XXVI Encontro Anual da Compós, 2017, São Paulo. **Anais XXVI COMPÓS, 2017**.

MAINGUENAU, D. **Discurso e Análise do Discurso**, 1 ed., São Paulo: Parábola Editorial, 2015.192p.

MACHADO P.P., OLIVEIRA, N.R.F., MENDES A.N. O indigesto sistema do alimento mercadoria. **Saúde e Sociedade**. São Paulo, v.25, n.2, p.505-515, 2016.

MACIEL, M.E. Identidade Cultural e Alimentação In: CANESQUI, A. M. e GARCIA, R. W. D. (org.) **Antropologia e Nutrição: Um diálogo possível**. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2005.

MALUF, R.S.J. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petropolis, RJ: Vozes, 2007.

MAYES C.R.; THOMPSON D.B. What Should We Eat? Biopolitics, Ethics and Nutritional Scientism. **Journal of Bioethical Inquiry Springer**, Germany, v. 12, p. 587-599, dez. 2015.

MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

MESQUITA, J.E.P.U. **Em busca de um novo paradigma alimentar**: o caso do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas.2015. Dissertação (Mestrado)–Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de Geografia, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

MONTEIRO, C. A. et al. Ultra Processed Products are becoming dominant in the global food system. **Obesity Reviews**, London, v. 14, n. Supl. 2, p. 21-28, nov. 2013.

MONTEIRO, D.; LONDRES, F. Pra que a vida nos dê flor e frutos: notas sobre a trajetória do movimento agroecológico no Brasil. In: SAMBUCHI, R.H.R., et al.(org.) **A política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil**: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável Brasília :Ipea, 2017.463 p.

MONTEIRO, M. K. ALTMANN, H. Homens na Educação Infantil: Olhares de suspeita e tentativas de segregação. **Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, v.44, n.153 p.720-741, jul./set. 2014.

MOURA, I.F.M. Antecedentes e aspectos fundantes da agroecologia e da produção orgânica na agenda das políticas públicas no Brasil In: SAMBUCHI, R.H.R., et al.(org.) **A política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil**: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável Brasília :Ipea, 2017.463 p.

NASCIMENTO, M.A. **As práticas alimentares na sociedade globalizada**: o caso do movimento *Slow Food*, Tese (Doutorado) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014.

NASCIMENTO J.B.; SILVA, V.G. Veganismo: Em defesa de uma ética na relação entre humanos e animais. **Caos Revista Eletrônica de Ciências Sociais/UFPB**, n.21, p-73-90, nov.2012.

NODARI, R.O. e GUERRA, M.P. A agroecologia: estratégias de pesquisa e valores. **Estudos Avançados** .29, n.83 p. 183-207, 2015.

ORLANDI, E.P. **Análise de discurso**: princípios e procedimentos. 12 ed. Campinas: Pontes, 2015.

OLIVEIRA, D.C. **Comida, carisma e poder**: um estudo sobre a constituição do *Slow Food* no Brasil. 2014. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade – CPDA Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Carta de Ottawa**. Ottawa, Canadá, 1986.Disponível em: <<http://cmdss2011.org/site/wp-content/uploads/2011/07/Ottawa.pdf>>. Acesso em: 17 fevereiro 2018.

PAIM, J.S. **O Que é o SUS**. 1 ed. 1 ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009. 148 p.

PETRINI, C. **Slow Food** :princípios da nova gastronomia. São Paulo, SP: SENAC,2015.

PETRINI, C. **Comida e Liberdade**. Slow Food – histórias de gastronomia para a libertação. São Paulo, SP: SENAC, 2015.

POLLAN, M. **Em defesa da comida** – um manifesto. Rio de Janeiro, RJ: Intrínseca, 2008.272 p.

PINTO, M. J. **Comunicação e discurso** – introdução à análise de discursos.2ed. São Paulo: Hacker Editores, 2002.128p.

PORTILHO, F. **Sustentabilidade Ambiental, Consumo e Cidadania**. São Paulo, SP: Cortez,2005.

PORTILHO, F.; CASTANEDA, M.; CASTRO, I. R.R. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, Jan, 2011.

PORTINARI, F. **Manifesto Slow Food** Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto> >Acesso em: 03 de março 2018.

RABELLO, L.S. **Promoção da saúde**: a construção social de um conceito em perspectiva comparada. – Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2010. 228 p.

SAMBUCHI, R.H.R., et al. (org.) **A política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil**: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável Brasília: Ipea, 2017.463 p.

SANTOS, L. A.S. Educação Alimentar e Nutricional no contexto da promoção das práticas alimentares saudáveis. **Revista de Nutrição Campinas**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 681-692, set./out. 2005.

SANTOS, N. B. Comunicação, educação e promoção da saúde na internet. In: SANTOS, A. (Org.). **Cadernos mídia e saúde pública**: comunicação sem saúde pela paz. Belo Horizonte: ESP-MG, p. 37- 48.

SANTOS S. J; MENASCHE R. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, Bogotá, v.12, n.75, p.11-30. 2015.

SANTOS, N.A. A Divisão Sexual do Trabalho na Agricultura Familiar: entre a invisibilidade e a desvalorização do trabalho (re)produtivo de mulheres trabalhadoras rurais do município de Brejo/MA frente à expansão da monocultura de soja. **Revista de Políticas Públicas**. São Luís, n. especial, p. 331-337, nov. 2016.

SILVA, D.O., FREITAS, M.C.S, SOUSA, J.R., Significados e representações do conceito de comida na perspectiva da promoção da alimentação saudável. In: FREITAS, M.C.S.; SILVA, D.O (orgs.) **Narrativas sobre o comer no mundo da vida**. Salvador, BA: EDUFBA, 2014.

SILVA, M. H. O. **O Programa de Alimentação do Trabalhador- PAT Estudo do desempenho e evolução de uma política social**. 1998. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública). Escola Nacional de Saúde Pública, Fiocruz, Rio de Janeiro, 1998.

SILVA, U.C. A Rede Carioca de Agricultura Urbana na Construção dos Mercados Solidários de da Agroecologia na cidade. In: IX Simpósio Internacional de Geografia Agrária. 2017.Curitiba. **Anais IX SINGA, 2017**

SLOW FOOD. **A Centralidade do Alimento- Documento do Congresso 2012-2016**, 2012.

SLOW FOOD. **Bem-Vindos ao Nosso Mundo- O Manual** ,2013. Disponível em: < <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013.pdf/>>. Acesso em: 19 nov.2017.

SLOW FOOD BRASIL. Sobre o Slow Food no Brasil 2017. Disponível em: < <https://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso em: 19 nov.2017.

SLOW FOOD. Sobre a Campanha Queijos Artesanais no Brasil, 2015.Disponível em:<<http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas/queijos>> Acesso em: 05 dez. 2017.

SLOW FOOD. Sobre a Campanha Slow Fish no Brasil, 2013. Disponível em: < <https://www.slowfoodbrasil.com/slowfish/>>. Acesso em: 05 dez. 2017.

SLOW FOOD. Sobre a Campanha OGM(transgênicos), 2013. Disponível em:
<<https://www.slowfoodbrasil.com/campanhas/ogms-transgenicos/>>. Acesso em: 05 dez. 2017.

SLOW FOOD Sobre a Moção Abelhas Nativas,2014. Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas/abelhas-nativas>>. Acesso em: 05 dez. 2017.

SLOW FOOD. Sobre a Festa Junina Livre de Transgênicos, 2017.Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1187-festa-junina-livre-de-transgenicos-2017>> Acesso em: 05 dez. 2017.

SLOW FOOD. **Acordo de Jokkmokk-documento final do Terra Madre Indígena**,2011. Disponível em:< <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/464-acordo-de-jokkmokk-documento-final-do-terra-madre-indigena>>. Acesso em: 03 mar. 2018.

SLOW FOOD. **Manifesto Slow Food em Defesa dos Queijos de Leite Cru**, 2001.Disponível em: < <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/39-manifesto-em-defesa-dos-queijos-de-leite-cru>>. Acesso em: 03 mar. 2018.

SLOW FOOD **Bom, Limpo e Justo: Manifesto Slow Food para a Qualidade**,2007. Disponível em:< <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/38-manifesto-bom-limpo-e-justo>> Acesso em: 03 mar. 2018.

SLOW FOOD. **Declaração de Puebla**,2007 Disponível em:<<http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/223-declaracao-de-puebla>> Acesso em: 03 mar. 2018.

THIAGO C.C., RUSSO J.A., CAMARGO JÚNIOR K.R. Hormônios, sexualidade e envelhecimento masculino: um estudo de imagens em websites **Interface**, Botucatu, v.20, n.56, p.37-50. 2016.

TRICHES R. M., GERHARDT, T.E., SCHNEIDER, S. Políticas alimentares: interações entre saúde, consumo e produção de alimentos. **Interações**, Campo Grande, v. 15, n. 1, p. 109-120.2014.

TROVATTO C.M.M., et al. A construção da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica: Um olhar sobre a gestão do primeiro Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica In: SAMBUCHI, R.H.R., et al.(org.) **A política nacional de agroecologia e**

produção orgânica no Brasil: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável
Brasília :Ipea, 2017.463p.

VASCONCELOS, W.; OLIVEIRA-COSTA, M.S. Promoção ou prevenção? Análise das estratégias de comunicação do Ministério da Saúde no Brasil de 2006 a 2013 **RECIIS – Revista Eletrônica de Comunicação, Informação e Inovação em Saúde**. Rio de Janeiro, v.10 n.2 p. 1-11. 2016.

VIANA, M.R. NEVES, A.S., JUNIOR, K.R.C, PRADO, S.D., MENDONÇA, AL.O A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no **Brasil Ciência & Saúde Coletiva**, v.22, n.22 p.447-456, 2017.

VILELA, D.B.L. Consumo Político e Ativismo Vegano na cidade do Natal/RN: boicotes, compra intencional, materialização de valores e dilemas da politização do consumo na vida cotidiana. In: VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo- Comida e alimentação na sociedade contemporânea. 2016.Niterói.**Anais VIII ENEC,2016**.

APÊNDICES

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado senhor (a)

Gostaria de convidá-lo (a) para participar da pesquisa O Alimento “Bom, Limpo e Justo”: Saúde no Discurso do Movimento *Slow Food* no Brasil. O estudo está sendo desenvolvido no âmbito do mestrado acadêmico no Programa de Pós Graduação em Informação Comunicação e Saúde da Fundação Oswaldo Cruz por mim, Flavia Marques de Castro sob a orientação da Professora Dra. Katia Lerner.

O trabalho tem como objetivo geral analisar quais são os sentidos sobre a saúde e alimentação no Movimento *Slow Food*. Os objetivos específicos são: identificar as lógicas, atores e práticas desenvolvidas pelo Movimento; identificar quais discursos e comunidades discursivas da saúde estão presentes no movimento; identificar os contextos e mediações culturais que caracterizam o discurso sobre alimentação e saúde no Movimento *Slow Food*; identificar a presença e como se dá a lógica do risco nas práticas alimentares propostas pelo *Slow Food*. Acredita-se que como benefícios a investigação tem o potencial de ampliar o entendimento sobre alimentação que se aproxima da concepção ampliada de saúde, temática cara ao enfrentamento dos problemas de saúde na contemporaneidade.

Sua participação nesta pesquisa é voluntária e não remunerada e consiste em conceder uma entrevista sobre a sua experiência no Movimento *Slow Food*. Terá a duração prevista de 60 a 90 minutos podendo ser realizada em um lugar da sua conveniência para a sua comodidade. Na tentativa de evitar que se percam detalhes da nossa conversa, solicito sua autorização para a gravação em áudio da entrevista. Os participantes têm assegurado, em todas as etapas, o direito de esclarecer dúvidas e obter informações sobre qualquer aspecto assim como se recusar a participar ou cancelar a sua participação na pesquisa sem sofrer qualquer penalidade.

Os resultados da análise poderão conter fragmentos das entrevistas e serão divulgados em periódicos científicos, bem como em congressos das áreas de comunicação, informação e saúde. Será respeitado o sigilo da identidade em todas as publicações e formas de divulgação dos resultados que terão finalidade exclusivamente científica. No entanto o anonimato não pode ser garantido absolutamente, pois mesmo omitindo nomes a visibilidade alcançada por alguns membros pode permitir inferências sendo esse o principal risco que a pesquisa pode oferecer.

Caso tenha dúvidas ou necessite de esclarecimentos poderei ser contatada pelo telefone ([redacted]) ou e-mail: [redacted]

Se você estiver suficientemente esclarecido (a) e concordar em participar, por favor, preencha o espaço abaixo com seu nome e assine este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, que será emitido em duas vias sendo uma destinada a você.

Rio de Janeiro, de de 2017

Pesquisadora responsável: Flavia Marques de Castro

Assinatura: _____

Participante: _____

Assinatura: _____

Pesquisadora Responsável:

Flavia Marques de Castro RG: [redacted]

Endereço para contato: [redacted]

Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio

Endereço: Avenida Brasil,4365, Manguinhos, Rio de Janeiro RJ

CEP: 21040900

Telefone:(21)38659710 Fax:(21)38659729 E- mail:cep@epsjv.fiocruz.br

APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS MEMBROS DO MOVIMENTO *SLOW FOOD*

Identificação

Idade

Endereço

Estado civil

Filhos

Religião

Hobbies

Vinculações político-partidárias

Faixa de rendimentos mensais: até R\$ 5 mil; entre R\$ 5 mil e 10 mil; entre R\$ 10 mil e R\$ 15 mil; mais de R\$ 20 mil

Formação

Nível de formação acadêmica

Instituição em que se formou

Trajetória profissional após graduação

Que motivos o (a) levaram a escolher esta profissão?

I -Relação com o Movimento *Slow Food*

Como foi a chegada do *Slow Food* no Rio de Janeiro/Brasil?

Como tomou conhecimento do movimento *Slow Food*?

Quando foi o primeiro contato com o movimento *Slow Food*? Descreva

Por que decidiu filiar-se ao movimento? Quando foi isso?

Como é o seu envolvimento com o movimento? Que atividades desenvolve?

Havia outros grupos que atuavam no mesmo espaço que o *Slow Food*?

Com quais grupos se articulou? Hoje ainda existe essa articulação?

Você consegue identificar outros movimentos que dialoguem com o *Slow Food*? Quais?

Como se dá essa relação?

Como se dá a relação entre o Movimento Internacional e os Movimentos Locais?

Fale suas impressões do movimento, destacando tanto pontos positivos quanto negativos.

II Publicações e Materiais

O que acha dos materiais institucionais do *Slow Food* (*site*, manuais, almanaques, livretos, etc.)? Como percebe a utilização deles? Acha que eles influenciam na conduta dos participantes do movimento?

Já desenvolveu algum material do tipo? Qual?

III -Campanhas Temáticas

Como tem sido o trabalho desenvolvido com base nas campanhas temáticas?

Pesca Artesanal

Abelhas Nativas

Contra os Transgênicos

Queijos Artesanais

IV- Temas e lógicas de Atuação

Em sua opinião, como verifica que o movimento trabalha as seguintes questões:

- O prazer na relação com a comida /sensibilidade do gosto
- Alimentação e Cultura
- Sustentabilidade
- Biodiversidade
- aproximação produtores e consumidores
- Preço
- Saúde

V - Saúde

Em sua opinião, o *Slow Food* consegue mudar as situações de saúde dos consumidores?

Você acha que os membros falam sobre saúde? E os participantes das atividades?

Você identifica algum profissional do setor saúde participando do movimento?

Você acha que o *Slow Food* modificou a sua saúde?

Qual vínculo você acha que o *Slow Food* tem com a saúde?

Você acha que o *Slow Food* pode contribuir para melhoras da saúde como um todo?

V – Impactos do *Slow Food*

Qual o impacto que o *Slow Food* teve na sua vida?

O *Slow Food* ocasionou mudanças concretas na sua vida? Se sim, quais?

Houve alterações no seu consumo por influência do movimento? Quais?

Você percebe se o *Slow Food* pode ser um meio de mudança social? Em que medida?

Tem algo que não foi mencionado na nossa conversa e gostaria de falar

ANEXO – PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: O ALIMENTO "BOM, LIMPO E JUSTO": SAÚDE NO DISCURSO DO MOVIMENTO SLOW FOOD NO BRASIL.

Pesquisador: FLAVIA MARQUES DE CASTRO

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 76093517.0.0000.5241

Instituição Proponente: FUNDACAO OSWALDO CRUZ

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.358.953

Apresentação do Projeto:

Trata-se de um projeto de pesquisa de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Informação e Comunicação em Saúde – PPGICS, Iicct/Fiocruz, que tem como foco o Movimento Slow Food no Brasil, uma organização social sem fins lucrativos, de origem italiana, que nasceu com o objetivo de apoiar e defender a boa comida, o prazer gastronômico e um ritmo de vida mais lento. O alimento não é uma categoria única, objetiva, visto que nem todas as sociedades compartilham os mesmos critérios para determinar o que considera comestível. Nem todas as substâncias nutritivas são consideradas comida. As escolhas alimentares ao longo do desenvolvimento da espécie humana são marcadas por processos complexos, constituindo um saber coletivo ao longo de gerações apoiadas em um corpo de crenças sejam essas simbólicas ou confirmada pela experiência. O Movimento Slow Food nasce em contexto internacional em que impera a padronização da produção de alimentos em larga escala, que traz várias consequências tanto para a variedade da produção local quanto para um quadro de saúde de uma população envelhecida com crescente perfil de doenças crônicas degenerativas, muitas delas associativas a hábitos de alimentação pouco saudáveis. Práticas alimentares propostas pela “nova gastronomia” do Slow Food consideram comer como um ato agrícola, sendo central a informação sobre as origens do alimento, configurando um novo tipo de consumidor, centralizando o alimento de qualidade em três principais valores: o alimento “bom”, “limpo” e “justo”. Isso orientou a adesão do Movimento a outros valores, como a qualidade de vida e a

Endereço: Avenida Brasil, 4365

Bairro: Manguinhos

CEP: 21.040-900

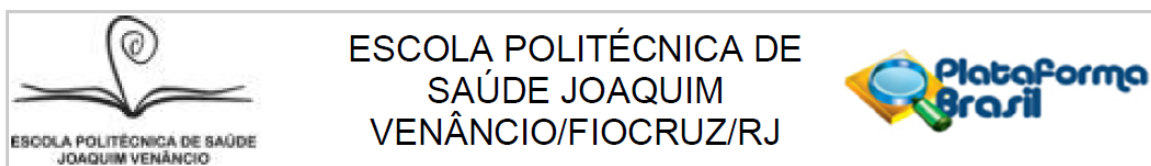
UF: RJ

Município: RIO DE JANEIRO

Telefone: (21)3865-9710

Fax: (21)3865-9729

E-mail: cep@epsjv.fiocruz.br



Continuação do Parecer: 2.358.953

sustentabilidade, a biodiversidade alimentar e formas tradicionais de cultivo e conservação. O Slow Food tem sua atuação baseada na difusão dos seus princípios através de programas de educação, sensibilização, informação e através do apoio a projetos de produção local de alimentos e de desenvolvimento das comunidades de produtores. A importância do Movimento Slow Food como objeto de investigação se dá a partir de uma perspectiva sociocultural da alimentação, em que se entende que a incorporação do alimento aos padrões alimentares ocorre na medida em que se pode diferenciar alimento de comida. A qualidade do alimento é valorizada não só na satisfação sensorial, mas também como um direito humano e expressão cultural, associada à defesa do meio ambiente e sustentabilidade produtiva e a justa remuneração dos produtores. Busca-se, portanto, compreender como são produzidos socialmente os sentidos sobre saúde e alimentação, tendo como base as práticas alimentares propostas pelo Movimento Slow Food. Entende-se que essa é uma forma de ampliar o entendimento sobre alimentação que corrobora com a concepção ampliada de saúde, temática cara ao enfrentamento dos problemas de saúde da contemporaneidade. Com base Semiologia dos Discursos Sociais e teorias da Mediação objetiva-se analisar as narrativas dos membros participantes do Movimento. A coleta de dados se dará por meio de entrevistas em profundidade, observação participante das atividades desenvolvidas pelos membros do Movimento, e análise do material disponibilizado pelo site do Movimento. A expectativa é que a pesquisa possa contribuir para a compreensão dos determinantes das práticas alimentares e sobre o lugar da comunicação nos processos sociais.

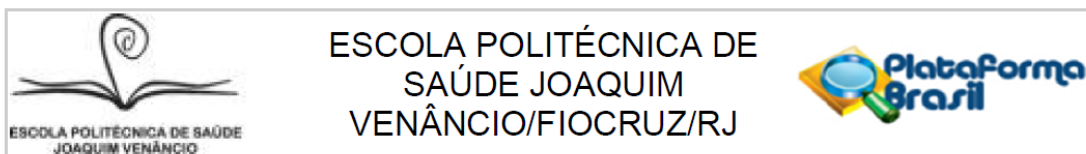
Objetivo da Pesquisa:

O projeto possui como objetivo primário "analisar como ocorre a produção social dos sentidos sobre a saúde e alimentação no Movimento Slow Food" e, como objetivos secundários, a) identificar as lógicas, atores e práticas desenvolvidas pelo Movimento; b) identificar quais discursos e comunidades discursivas da saúde estão presentes no movimento; c) identificar os contextos e mediações culturais que caracterizam o discurso sobre alimentação e saúde no Movimento Slow Food; d) identificar a presença e como se dá a lógica do risco nas práticas alimentar propostas pelo Slow Food.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

A pesquisadora declara, na documentação da pesquisa, que existe o risco de uma eventual identificação indireta dos participantes, ou seja; mesmo sem que os seus nomes sejam divulgados, pode existir a possibilidade destes serem eventualmente identificados por inferência. Tal ressalva consta do TCLE. Como benefícios, aponta que o projeto tem o potencial de ampliar o

Endereço: Avenida Brasil, 4365	CEP: 21.040-900
Bairro: Manguinhos	
UF: RJ	Município: RIO DE JANEIRO
Telefone: (21)3865-9710	Fax: (21)3865-9729
	E-mail: cep@epsjv.fiocruz.br



Continuação do Parecer: 2.358.953

entendimento sobre alimentação que se aproxima da concepção ampliada de saúde, temática cara ao enfrentamento dos problemas de saúde da contemporaneidade. Na nossa avaliação, os riscos e benefícios estão adequadamente declarados.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

A pesquisa tem uma temática atual e oportuna, especialmente por ter seu foco na alimentação (e seu contraponto nutrição), reconhecida como dimensão fundamental para a saúde e qualidade de vida, e que tem sido midiaticizada na sociedade contemporânea em perspectivas nem sempre convergentes. Ganhar subsídios sobre o como se constrói o sentido e a centralidade da alimentação em grupos sociais específicos pode contribuir para elaboração de políticas públicas mais orgânicas com as práticas sociais.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Foram apresentados: folha de rosto, projeto detalhado, informações básicas, cronograma, termos de autorização da instituição coparticipante e roteiro de entrevista. O formulário básico e o TCLE foram ajustados, após solicitação do CEP. A pesquisadora também enviou um email ao CEP, com esclarecimentos sobre o projeto.

Recomendações:

- enviar relatório ao término do estudo;
- notificar o CEP caso ocorra alguma situação adversa.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

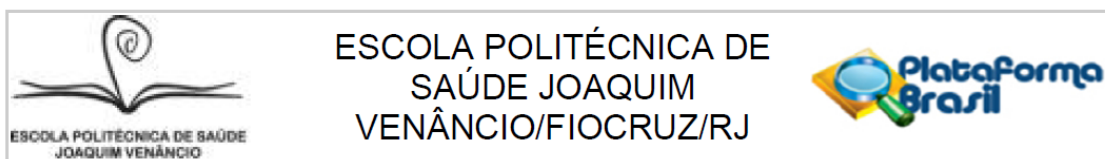
Pela análise procedida, este Comitê (registrado junto à CONEP – Cf. Ofício n. 2254/Carta n. 0078 – CONEP/CNS/MS, de 12 de agosto de 2010) considera o presente protocolo APROVADO.

Considerações Finais a critério do CEP:

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Outros	img004.jpg	31/10/2017 11:12:39	Daniel Groisman	Aceito
Outros	img003.jpg	31/10/2017 11:12:23	Daniel Groisman	Aceito
Outros	mensagem_da_pesquisadora.pdf	23/10/2017 13:03:44	Daniel Groisman	Aceito
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_989545.pdf	20/10/2017 14:18:25		Aceito

Endereço: Avenida Brasil, 4365
Bairro: Manguinhos **CEP:** 21.040-900
UF: RJ **Município:** RIO DE JANEIRO
Telefone: (21)3865-9710 **Fax:** (21)3865-9729 **E-mail:** cep@epsjv.fiocruz.br



Continuação do Parecer: 2.358.953

TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLEpospendencia.pdf	20/10/2017 13:01:06	FLAVIA MARQUES DE CASTRO	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	ProjetoDetalhadoOutubro.pdf	20/10/2017 12:58:27	FLAVIA MARQUES DE CASTRO	Aceito
Brochura Pesquisa	ProjetoComitedeEticaOutubro.pdf	20/10/2017 12:51:19	FLAVIA MARQUES DE CASTRO	Aceito
Folha de Rosto	Flavia_Marques.pdf	12/09/2017 00:37:38	FLAVIA MARQUES DE CASTRO	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

RIO DE JANEIRO, 31 de Outubro de 2017

Assinado por:
Daniel Groisman
(Coordenador)

Endereço: Avenida Brasil, 4365

Bairro: Manguinhos

CEP: 21.040-900

UF: RJ

Município: RIO DE JANEIRO

Telefone: (21)3865-9710

Fax: (21)3865-9729

E-mail: cep@epsjv.fiocruz.br