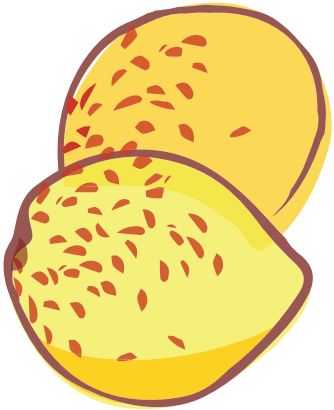
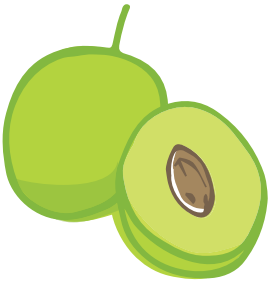
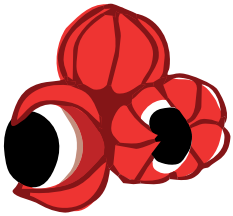
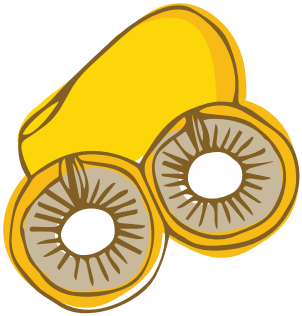





BIODIVERSIDADE, ARCA DO GOSTO e FORTALEZAS SLOW FOOD

um guia para
entender o que são,
como se relacionam
com o que comemos e
como podemos apoiá-las

Slow Food®
Fundação Slow Food para Biodiversidade
terra madre

créditos

Realizado por: Slow Food Brasil a partir das publicações "*A biodiversidade*", "*A Arca do Gosto*" e "*As Fortalezas Slow Food*", do Slow Food Internacional

Elaboração: Glenn Makuta, no âmbito do projeto *Alimentos Bons, Limpos e Justos: Ampliação e Qualificação da Participação da Agricultura Familiar Brasileira no Movimento Slow Food* – parceria entre Slow Food, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Secretaria Especial para a Agricultura Familiar e Desenvolvimento Agrário (SEAD), do Governo Federal

Revisão de conteúdo: Ligia Meneguello, Luiza Tavares, Jeronimo Villas-Bôas e Valentina Bianco

Design e diagramação: www.DoDesign-s.com.br

M235b Makuta, Glenn, 1984 -

Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las / Glenn Makuta - São Paulo

Associação Slow Food do Brasil, 2018.

128p.

ISBN: 978-85-52980-00-1

1.Slow Food 2.Agrobiodiversidade 3.Agroecologia 4.Cultura Alimentar 5.Sustentabilidade1. Título

CDD-630

índice

página

1. Slow Food e a Biodiversidade 05

1.1 Slow Food, como tudo começou 07
1.2 Temas e Campanhas 08
1.3 A Árvore do Alimento 20
1.4 Biodiversidade segundo o Slow Food 23
1.5 Saiba mais (Livros e Filmes) 46

2. Arca do Gosto 51

2.1 Quais os critérios de seleção de um produto? 59
2.2 Regras gerais 75
2.3 Como indicar um produto 79
2.4 Como divulgar a Arca do Gosto 79

3. Comunidades do Alimento e Fortalezas Slow Food 85

3.1 Comunidades do Alimento 87
3.2 Fortalezas Slow Food 93
3.3 Quem coordena as Fortalezas Slow Food? 101
3.4 Passos para criar e coordenar uma Fortaleza Slow Food 102
3.5 Reunir os produtores 109
3.6 Fundos para criar e apoiar as Fortalezas Slow Food 109
3.7 Promover e valorizar as Fortalezas Slow Food 110
3.8 Divulgar as Fortalezas Slow Food 112
3.9 As campanhas do Slow Food 113
3.10 As etiquetas narrativas 114
3.11 Uma marca para as Fortalezas Slow Food 116

4. Referências Bibliográficas 123

1.

Slow Food e a Biodiversidade

o alimento é semente, terra, água e cultura

Pinhão, sementes de Araucária . Foto: Arquivo Slow Food

I.I Slow Food, como tudo começou

Em 1986, um grupo liderado por Carlo Petrini realizou um protesto contra a abertura da primeira loja do *McDonald's* na Itália. O grupo ofereceu naquela ocasião uma porção de massa aos pedestres, evidenciando o contraponto entre a cultura alimentar local e a lanchonete. A manifestação ocorreu na tradicional *Piazza di Spagna*, em Roma, e esse grupo se opunha política, filosófica e simbolicamente ao *fast food*, representado pela franquia.

A oferta de um alimento barato, muito calórico e sem valor nutricional e cultural era – e continua sendo – uma grande ameaça ao patrimônio alimentar do mundo. Três anos depois do protesto, em 1989, foi oficializado o movimento, a partir do Manifesto Slow Food[1]. Desde o princípio, a busca pelo prazer na alimentação tem grande valor e também possibilitou, aos poucos, a compreensão mais profunda trazida na síntese do próprio lema: "alimento bom, limpo e justo". Com o tempo, passou a olhar para toda a cadeia produtiva, as práticas adotadas pelos produtores assim como pelos consumidores. Foi, então, a partir dos anos 90 que ocorreu a compreensão da relevância da biodiversidade alimentar para a filosofia do movimento.

Hoje, o Slow Food é uma rede global, presente em mais de 160 países, que relaciona o prazer da comida com o comprometimento e a responsabilidade com as pessoas e o planeta. **Defende** a agrobiodiversidade e a cultura alimentar; **promove** a educação alimentar e do gosto para o reconhecimento e a valorização de um alimento *bom, limpo e justo para todos*; **encurta** a cadeia de consumo, aproximando produtor e co-produtor (consumidor engajado). É organizada numa associação sem fins lucrativos e envolve mais de 1500 *Convívios* (grupos locais) e 2400 *Comunidades do Alimento*. A rede criada pelo movimento conta com os mais diversos atores unidos à luta pelo alimento: agricultores, ativistas, acadêmicos, pesquisadores, pescadores artesanais, queijeiros, extrativistas, cozinheiros, jornalistas, formadores de opinião e cidadãos engajados de várias formações e classes sociais. No Brasil o movimento surgiu em 2000, com a fundação do Slow Food Rio de Janeiro, por Margarida Nogueira e atualmente está presente nas cinco macrorregiões, e conta com cerca de 60 Convívios, mais de 200 Comunidades do Alimento e 10 Grupos de Trabalho (GTs).

1. *Disponível em: www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto*

O Slow Food promove globalmente seus **temas e campanhas** para fomentar a discussão e aprofundar as diversas questões que estão ligadas ao sistema alimentar vigente. Os temas e campanhas são incentivados globalmente e realizados localmente pela rede Slow Food conforme ela se estrutura, se auto-organiza e suas partes se apropriam dos temas.

I.2 Temas e Campanhas

Abelhas

A crise dos polinizadores (entre os quais destacam-se as abelhas) em diversas partes do mundo tem sido relacionado ao uso indiscriminado de agrotóxicos inseticidas. A principal categoria de substâncias químicas ao qual o fenômeno é relacionado é a dos neonicotinóides. O Slow Food apoia as lutas pelo banimento desses venenos. Sem esses animais a produção alimentar e a reprodução de grande parte das espécies vegetais são comprometidas. O Brasil apresenta mais de 250 espécies nativas de abelhas sem ferrão, das quais cerca de 70 são consideradas interessantes para fins econômicos. A diversidade de méis produzidos por essas abelhas é enorme e apresentam características muito diferentes dos méis provenientes da apicultura, como é denominada a atividade de criação de abelhas africanizadas do gênero *Apis*. O sabor do mel é reflexo da profunda relação das espécies com o território, da flora local e do manejo. No Brasil o tema é tratado principalmente pelo GT Abelhas Nativas.

Agroecologia

A agroecologia promove um paradigma alternativo, combatendo o uso indiscriminado de agrotóxicos e dos OGM (Organismos Geneticamente Modificados). Cerca de 20% de todo o agrotóxico produzido no mundo é consumido nas lavouras brasileiras, colocando o país em primeiro no ranking de países consumidores dessas substâncias, enquanto muitas delas já foram até banidas em outros países pelos perigos que apresentam. Segundo estudos no estado do Paraná, o impacto do uso de agrotóxicos gera, a cada US$1 de veneno, um custo de até US$1,28 para a saúde, apenas considerando vítimas de intoxicação aguda. O Slow Food apoia a agricultura familiar e a produção artesanal, que produz 70% dos alimentos, para que desempenhem

Abelha mandaçaia . Foto: Valentina Bianco - Abelha canudo . Foto: Marco Del Comune

um papel fundamental no combate aos mais graves problemas alimentares que afetam nosso planeta. Apoia também as práticas adotadas pelos povos originários, comunidades tradicionais, agricultores familiares, assentados, em zonas rural, periurbana e urbana, para a implementação capilarizada da agroecologia (que unifica os aspectos agronômicos, ecológicos, políticos e sociais, ciência e sabedoria tradicional) que possibilitam, assim, a melhor produção, distribuição, consumo e destinação adequada dos resíduos. A agroecologia detém técnicas capazes de produzir alimentos em qualquer escala, respeitando o bem-estar das pessoas, dos animais e da natureza.

Desperdício

A quantidade de alimentos produzidos que não chegam ao prato é enorme. As estimativas mais conservadoras indicam uma média de 30% de desperdício, em várias etapas da produção, armazenamento, distribuição e consumo. A espécie humana tem uma população de cerca de 7,5 bilhões de pessoas, das quais cerca de 1 bilhão sofrem de fome crônica resultante da falta de acesso aos alimentos. No entanto, a produção mundial gera muito excedente e seria capaz de alimentar 12 bilhões de pessoas, muito acima do que a própria população mundial. Dentre as ações do Slow Food que discute a questão do desperdício, destaca-se a metodologia da Disco Xepa, desenvolvida e promovida pela Rede Jovem (SFYN – Slow Food Youth Network), na qual o Brasil tem atuação marcante.

Educação

O Slow Food acredita que a educação é essencial para que as pessoas compreendam o sistema alimentar no qual estão inseridas e tenham a oportunidade de se tornarem atores que fomentem uma outra forma de se relacionar com os alimentos. Diversas metodologias foram desenvolvidas internacional e localmente como as oficinas do gosto, a mesa da biodiversidade, percurso sensorial, além de adotar uma visão politica e critica sobre a alimentação e os modelos de consumo. Esse é um tema transversal a todas outras questões que o movimento atua. No Brasil, o GT Educação é o principal nó da rede que pensa e desenvolve ações e projetos sobre o assunto.

Grilagem de terra

A grilagem de terras é a ocupação irregular de terras a partir de fraude, falsificação de títulos de propriedade, geralmente por corporações e governos locais ou estrangeiros. A prática ameaça a biodiversidade, a vida e o futuro das populações de diversas regiões. Na África, América do Sul, Ásia, Europa Oriental e Austrália, a tomada de bens comuns (como terras agricultáveis, recursos marinhos, hídricos ou minerais), muitas vezes com uso de violência, expulsa populações locais, forçando-as a abandonarem suas terras, seus direitos e seus modos de vida. Há alguns anos, o Slow Food trabalha por meio de seus projetos para chamar a atenção do público para o problema e as consequências sofridas pelas populações afetadas. Além disso, o Slow Food realiza um trabalho em rede, denunciando essas violações e suas consequências mais graves, chamando a atenção sobre as modalidades de concessão e uso dos terrenos. No Brasil, a ocupação desordenada do território por mais de 5 séculos criou uma desigualdade abismal no acesso à terra, e resulta em 0,91% dos latifúndios registradas no país correspondentes a 45% das propriedades rurais (dados do censo agropecuário do IBGE 2006). O Brasil é também o país com maior número de mortes por conflitos por terra. Segundo a Comissão Pastoral da Terra, a violência por questões agrárias voltou a aumentar consideravelmente desde 2015. A Global Witness, por sua vez, indica que o Brasil é onde mais matam ativistas que lutam por terra e pela defesa do meio ambiente, sendo que 87% dessas mortes estão relacionadas com conflitos na Amazônia Legal.

Indígenas

Ao analisar os mapas da agrobiodiversidade global e dos centros de origem e diversificação, observa-se que a maior parte delas coincide com as áreas onde habitam os povos indígenas. Segundo o *State of the World's Indigenous People (SoWIP)*, a população total de povos indígenas é de cerca de 370 milhões de pessoas em 90 países. Como habitantes originais de um território, os povos indígenas guardam tradições, culturas e línguas únicas. No entanto, ao longo da história, os povos indígenas foram dizimados, tiveram suas terras ancestrais tomadas, suas comunidades expulsas e sua cultura marginalizada. Segundo o site Povos Indígenas do Brasil, estima-se que na época da chegada dos europeus existissem entre 2 e 4 milhões de indígenas, totalizando mais de 1.000 povos. Atualmente, 253 povos ainda resistem no território brasileiro e são falantes de mais de 150 línguas diferentes. A sobrevivência dos povos indígenas é a prova da resiliência dessas sociedades tradicionais, mantidas unidas por sua identidade, caracterizada pela cultura, língua e tradições, ligada ao território, inter-relacionando o ambiente em que vivem e do qual dependem. É insensato buscar a defesa da biodiversidade agroalimentar sem a preocupação de preservar a diversidade cultural das populações.

Mudanças climáticas

Para reverter as mudanças climáticas causadas pela humanidade é preciso mudar o paradigma do atual sistema de produção industrial de alimentos (baseado no lucro e na mercantilização de bens comuns e sua exploração indiscriminada), e voltar a valorizar o alimento e as pessoas por trás dele. A agricultura é, ao mesmo tempo, uma das principais causadoras e uma das atividades mais afetadas pelas mudanças climáticas. É possível adotar práticas mais adequadas a fim de mitigar este problema. Adotar práticas agrícolas sustentáveis, encurtar as cadeias produtivas e valorizar a biodiversidade alimentar são meios fundamentais para resistir e reverter este quadro.

OGM (Organismos Geneticamente Modificados)

O Slow Food é contra o uso comercial de transgênicos e outros OGM na agricultura e alimentação. Para isso, promove o cultivo e o uso de alimentos e rações animais livres de OGM. O Brasil é o segundo maior produtor comercial de OGMs do mundo, com quase todo milho, soja e algodão produzidos no país modificados geneticamente para sobreviver a banhos letais de herbicidas e/ou para difundir inseticidas por todas as células da planta. Essa tecnologia na agricultura é desenvolvida para monocultivos em larga escala e, como consequência, empobrece a biodiversidade, arruína a soberania das comunidades rurais e favorece o êxodo de agricultores que passam a ocupar áreas marginalizadas nos centros urbanos, o que resulta na perda de saberes e de variedades locais. A soberania alimentar das comunidades é diretamente afetada, pois as grandes multinacionais detêm direitos de propriedade intelectual sobre a biodiversidade que usurpam da humanidade e controlam grande parte do mercado das sementes e dos venenos. Além desses danos, os OGM contaminam as lavouras não geneticamente modificadas, o que impossibilita a coexistência entre lavouras dos dois tipos.

O transgênico é o tipo comercial de OGM mais amplamente difundido e o Brasil é pioneiro na rotulagem destes produtos quando visam alimentação. Para identificá-los, há necessidade do uso de um símbolo – representado pela letra "T" inserida em um triângulo amarelo – nos produtos alimentícios com qualquer quantidade de ingrediente transgênico. Exige-se também que conste o nome da espécie que doou o gene. Na prática, a legislação não é cumprida, e falha na rotulagem de carnes alimentadas com OGM e em produtos sem fins alimentares, à base de algodão ou de eucalipto. Mesmo assim, há constantes tentativas no Congresso Nacional para desobrigar a rotulagem. O Slow Food entende que a não rotulagem é um atentado ao direito de informação do consumidor, que não consegue exercer a completa liberdade de escolha. No mundo inteiro os associados Slow Food estão empenhados em conscientizar, educar e explicar o porquê da luta contra os cultivos geneticamente modificados, por meio de ações organizadas local e internacionalmente. No Brasil, o GT Sementes Livres atua com a campanha Festa Junina Livre de Transgênicos para denunciar os problemas causados pelos OGM e fortalecer o conhecimento sobre as sementes crioulas e seus usos.

Etiquetas Narrativas

O Slow Food sempre reforça a importância de uma comunicação transparente nos rótulos dos alimentos. A qualidade é expressa em uma narrativa, uma história que começa na origem do produto (comunidade e território), passa pelas técnicas de cultivo, processamento e conservação, fornecendo também detalhes sobre as propriedades organolépticas e nutricionais. Uma narrativa clara e transparente pode dar a um produto seu verdadeiro valor.

Sementes

O Slow Food luta para que as comunidades tenham garantido o direito de reproduzir suas sementes e seus modos de vida. As sementes locais são chamadas também como 'da paixão', 'crioulas', 'da fartura', 'da resistência', 'nativas', dentre outras denominações. Elas distinguem-se das sementes patenteadas (híbridas ou geneticamente modificadas) por serem patrimônio da humanidade, oriundas de comunidades guardiãs e não de empresas que as desenvolveram em laboratório. As sementes representam a relação histórica das pessoas com seu seu território e sua memória. Elas são patrimônio genético adaptado às condições locais de chuvas, vento, temperatura, tipo do solo, etc. Por ser uma semente adaptada, ela necessita menos recursos naturais como água e adubo, o que a torna mais sustentável, além de ser representativa da cultura local. Proteger a agrobiodiversidade é garantir nosso futuro.

Produção artesanal de requeijão, Vale do Jequitinhonha - MG . Fotos: Claudia Magnani

Slow Cheese

Em 2001, o Slow Food lançou uma campanha para proteger os queijos feitos com leite cru e conseguiu mais de 20 mil assinaturas para defender os direitos dos queijeiros nos países onde leis sanitárias higienistas proíbem ou prejudicam a produção desse tipo de queijo. O sucesso da campanha está contribuindo para restaurar a confiança e a dignidade dos produtores de queijo no mundo todo e destacar o sabor e as qualidades organolépticas extraordinárias do queijo artesanal de leite cru, assim como seu valor cultural. O Slow Food se posiciona em favor dos produtores de queijo, sobretudo em países como Brasil, Estados Unidos, Irlanda, Grã Bretanha e Austrália, onde as regulamentações são muito rígidas ou proíbem completamente o leite cru. No Brasil, via de regra, a comercialização de queijo de leite cru é permitida apenas para aqueles com **maturação mínima de 60 dias**, desde que respeitem as normas sanitárias que muitas vezes inviabiliza as práticas tradicionais de produção. Todos os queijos das **Fortalezas Slow Food** são de **leite cru**. A rede de produtores artesanais de queijos de leite cru se ampliou e chegou em países como a África do Sul e Argentina. Em julho de 2015, o Slow Food lançou uma petição contra o uso de leite em pó para a produção de queijo e obteve 150.000 assinaturas. Em 2016, a pedido de Joe Schneider, último produtor do queijo Stilton de leite cru do Reino Unido, o Slow Food lançou uma petição pedindo a modificação do caderno de especificações da DOP (Denominação de Origem Protegida), que obriga a pasteurizar o leite, não admitindo o uso do nome Stilton para quem não a praticar. Essa articulação resultou na criação da Fortaleza Slow Food do Stichelton de leite cru. No Brasil, apesar de existirem centenas de queijos de leite cru por todo o território nacional, eles são geralmente marginalizados e muito poucos são conhecidos pela população. A legislação sanitária federal possui um viés higienista míope e acaba por criminalizar produtores e diversos dos seus produtos de altíssima qualidade, representativos das culturas locais, dos quais alguns são até mesmo reconhecidos internacionalmente, como os queijos Canastra e Senzala. O **GT Queijos Artesanais de Leite Cru** atua em defesa do patrimônio queijeiro do Brasile luta em prol de uma legislação que regularize a produção e comercialização desses queijos.

Berbigão . Foto: Pedro Kuperman - Pescado artesanal . Foto: Paolo Andrea Montanaro
Pesca artesanal em Sobradinho - BA . Foto: Revecca Tapie

Slow Fish

A campanha internacional Slow Fish promove a pesca artesanal e o consumo responsável de peixe. Um de seus objetivos é tentar aproximar o público da riqueza e complexidade do mundo dos rios e mares, para que os consumidores façam escolhas mais responsáveis, ampliem suas opções de consumo, aprendam sobre as espécies locais, para além dos tipos mais comuns e ameaçados pela sobrepesca. A campanha também visa encontrar soluções locais que permitam uma melhor gestão dos recursos pesqueiros. A situação é bastante crítica e praticamente todas as principais espécies de interesse estão plenamente pescadas ou sobre-exploradas, o que significa respectivamente que o limite que o sistema produtivo aguenta recompor já foi alcançado ou ultrapassado. A pesca industrial e a aquicultura são duas das atividades pesqueiras que causam mais danos socioambientais e dificultam a ação daqueles que praticam a pesca artesanalmente, que utilizam uma tecnologia muito mais adequada para a atividade, de forma que respeitam a capacidade de regeneração das populações aquáticas. O Slow Food trabalha há anos por uma pesca sustentável, e organiza, a cada dois anos, o evento Slow Fish, em Gênova, na Itália, além de outras iniciativas locais no mundo inteiro e projetos que apoiam as comunidades que praticam uma pesca responsável. O site www.slowfood.com/slowfish, em vários idiomas, reúne informações e pesquisas sobre o tema, além de divulgar as iniciativas da rede Slow Fish. No Brasil, o GT Slow Fish se encarrega da campanha Desafio Slow Fish que propõe o consumo de espécies adequadas no período da Semana Santa, quando o consumo de peixes atinge o pico no país.

Slow Meat

Por meio dessa campanha internacional, o Slow Food pretende chamar a atenção dos consumidores para a importância de reduzir o consumo de carne e de escolher carne de criações sustentáveis, que se preocupam com o bem-estar animal. É importante considerar que as condições em que os animais são criados afetam diretamente a qualidade da carne e consequentemente a saúde humana e ambiental, refletindo sobre a justiça social e a segurança alimentar. Boas condições de vida significam melhor saúde e menor estresse para os animais e consequentemente menos doenças e menor uso de medicamentos, com custos de produção mais baixos e uma qualidade melhor em termos de sabor e valores nutritivos.

O Slow Food não promove o vegetarianismo, mas uma alternativa ao sistema produtivo vigente. Hoje, 70% da terra cultivável do planeta é destinada à produção animal e, consequentemente, a pecuária é uma das principais causas de produção de gases de efeito estufa, superior a todo o setor de transportes. A criação de gado é o principal motivo pelo desmatamento da região amazônica. É a devastação de uma das últimas florestas primárias do mundo para a expansão da fronteira pecuária com produção voltada ao mercado externo. São dados assustadores, sobretudo se considerar que a tendência é que esse quadro se agrave, já que a demanda global por carne apenas aumenta. O Brasil é o maior produtor, exportador e consumidor de carne do mundo, posição obtida às custas de muita depredação socioambiental. No entanto, o país apresenta diversas raças de gado bovino, suínos, caprinos, ovinos e aves, além de várias outras espécies nativas que são consideradas 'carnes exóticas' como o cateto, capivara, ema, e outros animais criados ou silvestres. A legislação sobre esses últimos é bastante restritiva, proibindo diversas comunidades rurais de praticar hábitos culturais como o consumo de carne de caça mesmo que com manejo adequado. Dessa forma, a dieta dessas comunidades também são padronizadas pelo modelo da agropecuária industrial.

Como alternativa, o Slow Food promove um menor consumo de carne e de melhor qualidade, privilegiando as raças e criadores locais, que pode representar a diferença.

O site www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-meat (disponível em inglês) reúne informações e recursos sobre o tema, divulgando também informações sobre as iniciativas da rede Slow Meat.

Solo

O solo é um recurso natural fundamental do qual depende toda a vida do planeta. Ele nutre direta ou indiretamente organismos terrestres e aquáticos, fornece oxigênio e alimento para praticamente toda cadeia alimentar, filtra água da chuva abastecendo aquíferos, lençóis freáticos, poços e rios, regula o clima, e é uma reserva fundamental de carbono e biodiversidade. Apesar de seu valor incalculável para a humanidade, o solo está em risco. Está sujeito a inúmeros processos de degradação, a maioria causada pelas próprias atividades humanas: erosão, contaminação, salinização e impermeabilização. A implantação de uma agricultura mecanicista contribuiu profundamente para empobrecer a terra, sobretudo nos países ocidentais, reduzindo drasticamente a matéria orgânica e a fertilidade.

Nas regiões tropicais do planeta o problema é ainda mais grave, uma vez que é comumente tratado como solo de clima temperado, com manejos inapropriados. O solo dos trópicos é completamente diferente em seus principais aspectos, por exemplo, produz 5,5 vezes mais matéria orgânica que nas regiões temperadas. Segundo dados da FAO, 25 a 40 bilhões de toneladas de solo por ano são perdidas por erosão, o que já comprometeu 33% das terras agricultáveis do planeta. O Slow Food compreende que, para solucionar o problema da degradação dos solos, é fundamental uma mudança de paradigma, com a superação da agricultura de monocultivo industrial (hoje predominante em extensão de terra utilizada) para uma agricultura sustentável baseada na agroecologia, atenta à conservação da sociobiodiversidade e à valorização do território. Uma abordagem que prevê também a integração com inovações tecnológicas apropriadas aos diversos contextos. Com 400 organizações da rede "People 4 Soil", o Slow Food lançou, em setembro de 2016, uma petição europeia em defesa do solo, com o objetivo de reunir em doze meses, um milhão de assinaturas na Europa, para que o Parlamento da União Europeia reconheça o solo como bem comum, produzindo uma lei por uma gestão sustentável do mesmo. O Slow Food compôs a campanha de abaixo assinado People4Soil (www.people4soil.eu/en), na Europa, que visou pressionar por regulamentações específicas para proteção do solo. A iniciativa serve de inspiração para incidências por esse tipo de regulamentação no Brasil e América do Sul.

Esse é um panorama geral das atuações do Slow Food no mundo e no Brasil. Para conhecer mais sobre o movimento acesse os links: www.slowfoodbrasil.com e www.slowfood.com

I.3 A Árvore do Alimento

Para o Slow Food a comida representa a reunião de diversos aspectos que interagem uns com os outros. Para ilustrar, imagine uma grande árvore, com raízes profundas em muitas direções, com um grande tronco e galhos crescendo para o alto, com folhas, flores e frutos.

As raízes estão firmemente fixadas em uma região, um clima, uma altitude, um padrão de exposição ao sol e um mosaico específico de paisagens.

Porém, um território não é apenas solo, clima e geografia: é também cultura, saberes e técnicas artesanais, é interação com a paisagem, as lavouras e assim por diante. Tudo isso possui uma história, e essa continuidade é uma parte importante de uma produção local.

Há muitas raízes profundas que se espalham em outras direções: o alimento é a expressão de um idioma, música, poesia, rituais comunitários que fortalecem a identidade e os vínculos sociais. Elas encontram em seu caminho as raízes de outras árvores, que trazem consigo outras culturas, outros idiomas, outras histórias. Esses encontros subterrâneos enriquecem a nossa árvore.

Das raízes, sobe-se para o alto

O tronco da árvore representa o suporte indispensável para uma boa produção, justa para quem trabalha, e limpa para o meio ambiente.

Há ramos floridos e carregados de frutos, representando os sentidos como o paladar, o olfato, a visão, o tato; e a cozinha, que pode ser tradicional ou inovadora... Tudo aquilo que torna o alimento uma experiência desejável. O alimento é também nutrição, com vitaminas, proteínas, sais minerais, carboidratos, gorduras. É equilíbrio físico e interior.

O Slow Food considera todas essas partes em conjunto, num equilíbrio único, em que cada produto é semente, terra, cultura, sustentabilidade ambiental e social, nutrição, sabor.

ÁRVORE DO ALIMENTO

O ALIMENTO É SEMENTE, TERRA, ÁGUA, NUTRIÇÃO, SABOR, CULTURA.

Mata Atlântica . Foto: Arquivo Slow Food

I.4 Biodiversidade segundo Slow Food

"Escolhemos o câncer como o modelo do nosso sistema social."
Ursula K. Le Guin

"Alguém que acredita em crescimento infinito num planeta finito é louco ou economista."
David Attenborough

"Não podemos resolver os problemas do mundo usando a mesma mentalidade que o criou. Agroecologia representa a transformação."
Miguel Altieri

"Se a agricultura se salvar, e salvar o planeta, será graças à dimensão local, às variedades tradicionais e autóctones, à pequena escala. Não há outro caminho."
Carlo Petrini

Desde a sua criação, o foco do Slow Food tem sido a defesa da biodiversidade. O movimento compreende que a democratização do acesso aos alimentos de qualidade total – expressa no lema *bom, limpo e justo para todos* – é resultado do respeito à biodiversidade, à cultura alimentar local, à sazonalidade, do encurtamento da cadeia entre produtores e **co-produtores**, da educação dos sentidos e da devida atenção ao modelo produtivo que fomentamos com nossas escolhas alimentares. A diversidade de produtos alimentares reflete uma cultura e uma memória afetiva, e remete a modos de se relacionar e entender a comida, além de determinar também os gostos individuais. Ao adentrar num território, busca-se por referências que permitam estabelecer uma conexão e familiaridade com a identidade local. Ao treinar nossos sentidos para compreender e apreciar o prazer que o alimento proporciona, também abrimos nossos olhos para o mundo. Podemos, assim, aprender a conhecer outras regiões e outros países por meio do alimento e suas diversas nuances sociais, técnicas, tecnológicas, políticas e gustativas.

O Brasil é um país de território gigantesco, com muitas realidades únicas. Em cada rincão há um Brasil diferente: são paisagens, identidades e realidades muito distintas entre si. Dos campos às cidades; das terras secas da Caatinga às vegetações inundáveis do Pantanal; dos campos sulinos às florestas atlântica e amazônica; das serras às baixadas; do planalto central à costa atlântica. Em cada lugar é possível encontrar uma paisagem única relacionada com a comunidade local e, em cada ambiente, diversos animais, plantas, fungos, bactérias e tantas outras formas de vida.

A **biodiversidade** é o conjunto da variedade das formas de vida, das interações entre elas e entre elas e o ambiente. Portanto, envolve a natureza e a própria vida em vários níveis: do menor e mais básico (como genes), passando por cada uma das diversas formas de vida e dos ecossistemas[2] que elas compõem, até o nível mais complexo que abrange todas as formas de vida que ocupam a fina camada habitável da superfície do planeta (biosfera).

Esse é um conceito relativamente recente, difundido a partir dos anos 1980 pelo entomólogo Edward Wilson, sendo posteriormente incorporado até nos acordos internacionais como a Convenção da Diversidade Biológica, do qual o Brasil é signatário. O Brasil é considerado o país mais biodiverso do planeta e faz parte do grupo dos 17 países megadiversos, ao lado de África do Sul, Bolívia, China, Colômbia, Congo, Costa Rica, Equador, Filipinas, Índia, Indonésia, Madagascar, Malásia, México, Peru, Quênia e Venezuela.

Uma parte importante da biodiversidade é a **agrobiodiversidade**, ou a diversidade agrícola que, segundo Juliana Santilli, "engloba todos os elementos que interagem na produção agrícola nos espaços cultivados ou utilizados para a criação de animais domésticos, as espécies direta e indiretamente manejadas, como as cultivadas e seus parentes silvestres, as

2. Um ecossistema é um conjunto de todos os organismos vivos que interagem entre si e com o ambiente que os rodeia, incluindo, por exemplo, lagoas, rios, florestas e pastos. Os ecossistemas apresentam uma certa resiliência e são capazes, até um limite, a se adaptar a condições e eventos adversos. Seu equilíbrio pode ser modificado ou destruído por numerosas atividades humanas e suas consequências, como poluição do solo, da água ou do ar; desvio de cursos de água e barragens, destruição do ambiente natural para a ocupação da terra, introdução de espécies exóticas e invasoras, etc.

Batatas andinas da Quebrada de Humahuaca, Argentina . Foto: Marcello Marengo

ervas daninhas[3], os parasitas, as pragas, os polinizadores, os predadores, os simbiontes, e a diversidade genética a eles associada – também chamada de diversidade intraespecífica". "A agrobiodiversidade é essencialmente um produto de intervenção do homem sobre os ecossistemas: de sua inventividade e reatividade na interação com o ambiente natural." Entende-se portanto que a agrobiodiversidade é fruto da interação da atividade agrícola com a biodiversidade local, moldando a paisagem e a cultura de acordo com os elementos ali presentes.

A biodiversidade é também um importante **indicador** da saúde de um ecossistema, determinando a sua capacidade de se recuperar diante de perturbações (**resiliência**). Assim, quanto mais saudável for um ecossistema, melhor responderá às adversidades. Quando há perda de biodiversidade, mesmo que pontualmente (de uma raça animal, variedade vegetal ou até de uma espécie), perde-se aos poucos a capacidade do ecossistema continuar funcionando normalmente. O surgimento de doenças e pragas são sintomas indicativos da qualidade de um ecossistema agrícola (ou **agroecossistema**). Uma analogia feita por pesquisadores da Universidade de Stanford ilustra bem a função conjunta de espécies e variedades em um ecossistema comparando-os aos rebites que mantêm unidas as partes da asa de um avião. Se um rebite for eliminado, por algum tempo nada acontece e o avião continua funcionando. Mas, aos poucos, a estrutura enfraquece e, em certo ponto, basta tirar um único rebite (ou um que tenha função-chave) que o avião cai.

3. O termo 'erva daninha' assim como 'praga' são termos de cunho agronômico e econômico, desconsiderando outras dimensões como a ecológica. É preferível o uso de 'plantas indicadoras' para se referir a esses organismos.

Colheita mecanizada . Foto: Pexels.com

O processo de perda também ocorre dentro de uma espécie ou variedade. Conhecida por **erosão genética**, é definida por Maxted e Guarino como "a permanente redução em riqueza (ou unicidade) de alelos[4] locais comuns, ou de perda de combinação de alelos ao longo do tempo em uma determinada área".

A falta de biodiversidade no agroecossistema

Entretanto, a compreensão sobre o papel essencial da biodiversidade para garantir a produtividade nem sempre foi clara. Alguns episódios ilustram que quando a saúde do ecossistema é abalada pela biodiversidade precária, as consequências são catastróficas: um dos casos mais emblemáticos ocorrido em um sistema agrícola foi a Grande Fome ocorrida na Irlanda, no século XIX: desde o século XVII, a batata era produzida pontualmente na Irlanda como um cultivo de quintal, servindo como suplemento alimentar. Aos poucos, esse alimento foi ganhando maior importância econômica e passou a ser cada vez mais cultivado e difundido por todo o país. Então, em 1845, a dieta dos irlandeses se baseava em uma variedade de batata que foi acometida por um fungo que dizimou safras inteiras durante anos e ocasionou a morte de cerca de um milhão de pessoas pela fome e forçou a migração de outro milhão para fora do país.

Posteriormente, as variedades de batata na Irlanda se tornam mais resilientes ao integrar uma parte da diversidade cultivada nos Andes, de onde a planta é originária. Sem essa biodiversidade, hoje não teria como ela ser um dos mais importantes cultivos do mundo.

O episódio da Grande Fome na Irlanda foi um dos primeiros alertas da natureza sobre os perigos da falta de diversidade genética na agricultura. Reforça também a importância de se considerar o quanto a biodiversidade, integrado a seus aspectos socioculturais, é essencial para o desenvolvimento da agricultura nos diversos territórios. No Brasil, centenas de povos indígenas,

4. Alelos são cada uma das formas que um gene pode apresentar e que pode determinar características diferentes.

numerosas comunidades tradicionais como quilombolas, extrativistas, pescadores, ribeirinhos, caiçaras, raizeiros, geraizeiros, caatingueiros e tantas outras identidades e agricultores familiares compõem nossa riqueza sociocultural, sendo eles os detentores do conhecimento associado às paisagens agrícolas tradicionais, reforçando a necessidade da reintegração das pessoas à natureza.

O Antropoceno e a Revolução Verde

Em um mundo cada vez mais industrial e urbano, o vínculo humano com a natureza se esvai gradativamente. A população cresceu exponencialmente no último século e, com isso, os impactos negativos causados por diversas de suas atividades foram potencializados. Isso ocorre porque a industrialização e a urbanização desconsidera os limites da natureza ao depredar muitos recursos naturais, ao derrubar florestas inteiras, cobrir a terra de concreto e descartar plástico nos oceanos.

A agricultura industrial transforma as paisagens tradicionais em grandes áreas de monocultivos, polui o solo com agrotóxicos a base de petróleo, cria zonas mortas no oceano com fertilizantes minerais. Por consequência, elimina a agrobiodiversidade e as práticas a ela atrelada, e arruína a soberania alimentar dos povos quando tira o direito do agricultor de semear livremente e assegurar sua produtividade. Extingue-se com os fazeres, os saberes e sabores relacionados a cada variedade, como sua forma de cultivo, colheita, armazenamento, preparo, processamento, função social e cultural. Contribuem também para esse cenário: o crescimento demográfico, especialmente nas áreas mais biodiversas como os trópicos, a destruição e fragmentação de hábitats naturais (desmatamento, urbanização desordenada), pastagem excessiva, poluição e mudanças climáticas, e introdução de espécies invasoras. Mas um fator particularmente importante nesse cenário é a pressão de mercado da agricultura industrial, que valoriza produtos agrícolas para **commodities**[5] em detrimento da sociobiodiversidade de alimentos. Quando um alimento deixa de ser produzido, perde-se também toda a cultura a ele atrelado: forma de colher e armazenar, técnicas de produção, formas de beneficiamento, preparos, saberes e rituais.

5. termo econômico para designar matéria-prima ou produto com pequeno grau de industrialização.

Segundo relatório da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), três quartos da diversidade genética dos cultivos agrícolas desapareceram ao longo do século XX. Todo ano perdem-se 27.000 espécies vegetais. 72 por dia, 3 por hora. Atualmente, sabemos que a Terra atravessa a sexta extinção em massa, e, pela primeira vez a causa principal é uma única espécie: o humano. A atividade humana é responsável por acelerar a extinção natural das espécies entre 1.000 a 10.000 vezes.

Segundo o The Nature Conservancy, entre os anos de 2000 e 2012 foram desmatados 2,3 milhões de quilômetros quadrados de floresta pluvial no mundo. Isso equivale a uma taxa de aproximadamente 19 milhões de hectares anuais. A derrubada dessa vegetação ocorre muitas vezes para o plantio de monoculturas como soja e óleo de palma. Os manguezais e recifes de coral, habitats de inúmeras espécies e proteção fundamental para os litorais, também são afetados e já sofreram uma redução de 35% e 20% respectivamente. Em 2007 as abelhas melíferas – polinizadoras de grande parte dos vegetais que fazem parte da nossa alimentação – começaram a morrer em massa, fenômeno denominado **Distúrbio de Colapso de Colônias** (CCD, na sigla em inglês). Na Europa, a mortalidade chegou a 20%, e nos Estados Unidos, durante o inverno de 2013-2014, ultrapassou 40%.

As consequências da atividade humana são tão intensas que no ano de 2000, o geólogo Paul Crutzen propôs classificar o período pós-Revolução Industrial como uma nova época geológica: o **antropoceno**. Os impactos deste período são extremamente intensificados a partir do período pós-Segunda Guerra Mundial, em meados da década de 1940.

Há 70 anos, o modelo de produção vigente teve início no meio rural e as fazendas passaram a ser administradas como se fossem indústrias, ou seja, sem respeitar o tempo da natureza, nem as estações do ano. O modelo industrial é impaciente e deve produzir rapidamente, em larga escala, e da forma mais eficiente e padronizada possível, custe o que custar.

A agricultura industrial nasceu nos Estados Unidos para reconverter a indústria bélica: o nitrato de amônio, ingrediente principal dos explosivos utilizados a partir da Primeira Guerra Mundial, revelou-se uma excelente matéria-prima para a produção de fertilizantes. Antes, os solos eram enriquecidos graças à rotação de culturas, com leguminosas (feijão, fava, ervilha), e ao esterco dos animais. Ao longo do século XX outras guerras

criaram novas tecnologias que também foram direcionadas para a atividade agrícola. São vários os exemplos: o DDT, na Segunda Guerra Mundial se tornou um inseticida tão difundido que no português incorporamos até o verbo dedetizar como sinônimo para a pulverização desse tipo de substância. O Agente Laranja, também utilizada naquela guerra e nas do Vietnã e Japão também passou a ser muito usado na agricultura, sendo composto por 2,4-D, um herbicidas de extrema toxicidade. A situação foi tão banalizada ao ponto de se esquecer que esses produtos foram concebidos para matar pessoas.

A concentração de poder político e econômico de corporações transnacionais cresceu vertiginosamente durante a guerra e passaram a dominar a maior parte do suprimento de sementes e insumos agrícolas. A **Revolução Verde**, como foi denominada o processo de adoção do pacote tecnológico da agricultura industrial, que foi financiada e amplamente incentivada pela Fundação Rockafeller, consistiu na difusão do uso massivo de fertilizantes (principalmente o trio nitrogênio, fósforo e potássio – NPK), em conjunto com agrotóxicos sintéticos a base de petróleo (criando a dependência por combustíveis fósseis para a mecanização do campo) e sementes patenteadas adaptadas a essas tecnologias. Tal pacote foi implementado sob o pretexto de 'combate às pragas', o que resultaria na maior produção de alimentos e acabaria com a fome no mundo.

Ainda que tivesse a justificativa de acabar com a fome do mundo, não foi o que aconteceu: o processo foi encabeçado por poucas empresas transnacionais que difundiram no mercado suas sementes, assumiram assim o controle do setor alimentar ao impor suas regras. As três maiores empresas (Monsanto, DuPont-Pioneer e Syngenta) detêm 53% do atual mercado global de sementes, e as dez maiores controlam 76% dele. O círculo fechou-se com as sementes geneticamente modificadas, etapa extrema desse percurso. Nos 20 primeiros anos do uso desta tecnologia (1996-2016), a produção agrícola acumulada de organismos geneticamente modificados (OGM) foi de 2 bilhões de hectares (dos quais 1 bilhão de hectares foram de soja, 0,6 bilhão de hectares de milho, 0,3 bilhão de hectares de algodão, e 0,1 bilhão de hectares de canola). Para agravar, desde o fim de 2016, está em curso a fusão de 6 das maiores empresas agrícolas de insumos e sementes, criando 3 corporações gigantescas resultante das megafusões: Dow-DuPont, Syngenta-ChemChina e Monsanto-Bayer, concentrando ainda mais o oligopólio do setor.

Esse pacote tecnológico também é definido como a 'modernização conservadora', por ter sido inovadora na tecnologia, mas mantido a concentração ultraconservadora do poder político e econômico. Contudo, a agricultura e a alimentação fazem parte de um sistema altamente complexo que não pode ser tratado a partir de um pensamento linear. Além de todos os danos na agricultura e na biodiversidade, basicamente tem-se comido petróleo há 70 anos e desde então a fome só aumentou e atinge quase um bilhão de pessoas no mundo. Ao mesmo tempo, há quase 2 bilhões de pessoas com sobrepeso ou obesidade ingerindo alimentos ultraprocessados altamente calóricos e com valores nutricionais e culturais nulos.

Nesse contexto, a partir dos anos 50, a produção agrícola começou a depender, cada vez mais, de um número muito pequeno de espécies e variedades, que foram selecionadas para responder às necessidades tecnológicas e do mercado global, sem respeitar os vínculos territoriais. Ela força a homogeneização dos ambientes e climas para criar as condições favoráveis a esses cultivos, sendo resistentes ao manuseio e transporte, com um sabor uniforme e padronizado. O foco não é nas dezenas de milhares de variedades de arroz selecionadas pelos agricultores que, no passado, eram cultivadas na Índia e na China ou nas milhares de variedades de milho que são cultivadas no México, mas nos pouquíssimos híbridos selecionados ou geneticamente modificados e vendidos aos agricultores por esse oligopólio.

A Revolução Verde, portanto, é uma das principais responsáveis pela grande perda da biodiversidade alimentar, valorizando apenas as práticas impostas pelo mercado em detrimento dos saberes e fazeres agrícolas que a humanidade desenvolveu ao longo dos 10 mil anos de agricultura.

Melhoramento genético

Os agricultores sempre selecionaram plantas. Ao observar atentamente as roças que originam as melhores safras ou a partir das plantas que produzem os frutos maiores, mais saborosos, mais resistente às adversidades e com características mais compatíveis ao manejo praticado, separando-as como matrizes reprodutivas para a próxima safra. Assim, as características dos organismos criados ou cultivados são direcionadas. A esse manejo

básico, que regeu os processos de domesticação de plantas e animais ao longo da história, denominamos **melhoramento genético**. Dessa forma transcorreu a agropecuária ao longo de sua história, aumentando a variabilidade conforme os cultivares se ajustavam às especificidades e condições de cada local. Uma mudança grande nesse processo aconteceu a partir da década de 1970, com a chegada da Agricultura Industrial e ampla difusão do pacote tecnológico da Revolução Verde.

Híbridos vegetais

Plantas híbridas derivam da combinação de material genético de diversas variedades ou espécies próximas. A hibridização pode acontecer naturalmente ou promovida pelo homem. Porém, quando o pacote tecnológico entrou em voga, o desenvolvimento de sementes teve foco na técnica da hibridização para que pudesse ter um padrão específico para a produção massiva. As sementes de híbridos comerciais conseguem garantir a produtividade apenas na primeira geração; as gerações seguintes costumam perder sua capacidade produtiva uma vez que aumentam as combinações genéticas, saindo do padrão para o qual foram desenvolvidas.

Os híbridos tiveram e continuam tendo grande papel no processo de homogeneização da biodiversidade agrícola. A partir da década de 1950, a produção agrícola passou a concentrar um número cada vez menor de espécies e variedades, criadas para responder às exigências do mercado global, produzidas em massa, padronizado para os diferentes ambientes e climas, permitindo o transporte facilitado, com sabor uniforme, 'adequado' a todos os tipos de consumidor.

Patentes sobre plantas e animais

Existem duas questões chave sobre essas sementes: primeiro, elas são produzidas e patenteadas como propriedade intelectual das empresas (públicas ou privadas) que as desenvolvem, exigindo o pagamento de *royalties* de quem as utilizar. Essas empresas não consideram que as matrizes genéticas para desenvolvê-las foram as sementes livres de patentes e, portanto, patrimônio das diversas comunidades agricultoras. Além disso, a outra questão é que por não ser possível prever a produtividade das gerações seguintes, o agricultor geralmente fica obrigado a comprar, a

cada safra, novas sementes e o conjunto de agrotóxicos e fertilizantes (que essas mesmas empresas oferecem com a compra da semente) para garantir a produtividade prometida. Isso torna o produtor totalmente refém das sementes, dos agrotóxicos e dos fertilizantes, criando custos totalmente dispensáveis e que muitas vezes leva o agricultor à falência. Esse fenômeno elimina aos poucos a soberania sobre as sementes uma vez que se perdem os costumes de se guardar parte da produção para semear a safra seguinte, tornando-o ainda mais dependente do pacote.

Um passo além no controle das sementes por corporações foi o desenvolvimento da engenharia genética, que deu origem aos OGM. Diversas são as promessas acerca do que essa tecnologia pode oferecer – inclusive a redução da fome no mundo -, mas, na realidade, os OGM impulsionaram o uso de veneno na agricultura. Comercialmente, existem dois tipos de transgênicos, utilizados amplamente nos cultivos de soja, milho e algodão. O primeiro tipo é o de resistência a herbicidas, no qual é possível aplicar quantidades tão elevadas de agrotóxico que apenas a planta que apresenta a modificação genética sobrevive; todos os outros organismos no seu entorno, morrem. O outro tipo é a resistência a insetos, no qual a planta secreta inseticida por todas as suas partes (folha, raízes, flores, frutos), afetando diretamente muitos insetos, inclusive aqueles com potencial benéfico. O primeiro tem incentivado o uso indiscriminado de herbicidas cada vez mais nocivos, o que tornou o Brasil o país que mais consome agrotóxico no mundo.

Quando as empresas apresentam essas soluções, elas desconsideram os muitos serviços ecossistêmicos que a biodiversidade provê gratuitamente. Entende-se, portanto, que as motivações são exclusivamente econômicas e que produzem falsas soluções que agravam os problemas que dizem solucionar.

Na economia, usa-se o termo **externalidade** para definir essas consequências ambientais, sociais e econômicas não previstas ou não consideradas e que afetam diretamente aqueles que não participam dos processos decisórios. Uma externalidade clara é a quantidade de animais que passaram a atacar os plantios: em 1950 eram catalogadas 190 pragas enquanto, atualmente, já são mais de 4 mil resultantes da falta de biodiversidade que controla as diversas populações de animais e também do uso indiscriminado de agrotóxicos.

Os híbridos animais

Um híbrido animal é o resultado do cruzamento entre animais de espécies diferentes, mas com uma afinidade estrutural e genética suficiente entre os cromossomos. Um exemplo é a mula, resultado do cruzamento de um jumento com uma égua, ou bardoto, o cruzamento de uma jumenta com um cavalo. As crias destes cruzamentos são geralmente estéreis. Quando os híbridos são originários de raças ou populações diferentes da mesma espécie, são chamados mestiços, sem raça definida (SRD) ou pé-duro.

O javaporco, resultante do cruzamento do porco doméstico (*Sus scrofa domesticus*) com o javali africano (*Sus scrofa scrofa*), é um híbrido que nos últimos anos tem causado grandes prejuízos nas lavouras, já que revolvem o solo para encontrar alimentos, o que acaba por destruir os cultivos. Os animais variam de tamanho (dependendo da raça do porco) e chegam a pesar centenas de quilos e a formar bandos de dezenas de indivíduos.

Outro caso bastante difundido no Brasil é o da abelha africanizada, resultante do cruzamento entre a abelha africana e a européia. O híbrido, nesse caso, é mais manso do que a africana e produz bastante mel, o que a torna importante para a apicultura.

No entanto, os híbridos animais são geralmente desenvolvidos para fins pecuários. O resultado pode melhorar algumas características como maior resistência, força, fertilidade, produtividade, etc., que são menos desenvolvidas nos pais. O fenômeno é conhecido por heterose ou "vigor híbrido", ou seja, é um aperfeiçoamento das melhores características de ambas raças.

Os cruzamentos podem ser feitos por razões genéticas (para melhorar ou criar uma raça dentro de uma espécie) ou, mais frequentemente, por motivos comerciais. Todos os produtores realizam o cruzamento para "equilibrar o balanço". Por exemplo, os criadores de gado leiteiro precisam de vacas férteis para produzir o maior volume de leite possível. Se tiverem fêmeas menos produtivas, com problemas de fertilidade, a solução pode ser o cruzamento com animais de raças cruzadas ou outras raças de corte para favorecer a gravidez e para ter bezerros de boa qualidade. Na suinocultura brasileira, uma raça que foi bastante difundida é o piau, que significa 'malhado' em tupi. A raça caipira foi a primeira brasileira a ser registrada no Pig Book brasileiro (PBB), em 1989. Eles continuam amplamente criados pela agricultura familiar para subsistência, tendo aptidão para carne e banha. Apesar de algum padrão ter sido descrito, há grande variabilidade em suas características. No desenvolvimento do porco-carne em detrimento do porco-banha no país, o piau serviu para a criação de novas raças a partir do cruzamento com raças estrangeiras, mas hoje quase que não é utilizado além das atividades pecuárias de subsistência.

Os produtores em larga escala e as corporações transnacionais de melhoramento genético especializadas no setor de reprodução animal produzem sêmen destinado a gerar animais com características específicas (especialmente suínos e aves). Os padrões de reprodução são mantidos em segredo, e o sêmen obtido a partir de suas seleções é comercializado com a marca da empresa. Os produtores de escala industrial escolhem o sêmen a partir de um catálogo que lhe garanta, por exemplo, suínos com um desempenho específico ou cortes de carne de porco excelentes, suculentos e magros, respondendo às exigências de mercado.

A agricultura industrial, por essência, precisa de uniformidade e produção alta, isto é, de monocultivos. Ela exige o sacrifício de grande parte da biodiversidade: fauna e flora silvestre, além de muitas variedades de plantas, raças de animais, fungos de interesse como as leveduras e cogumelos. Segundo a FAO, 75% da agrobiodiversidade está irremediavelmente perdida. Nos EUA, chega-se a 95%. Hoje, 60% da alimentação mundial baseia-se em três cereais: trigo, arroz e milho. **O processo de industrialização massiva da agricultura é inimigo da diversidade**.

Análogo ao que ocorre em terra, nos oceanos as frotas industriais se tornaram cada vez mais numerosas, poderosas e devastadoras, graças a tecnologias avançadíssimas. Hoje utilizam sonares, aviões e plataformas de satélite para localizar os cardumes de peixes e, com frequência, varrem o fundo do mar com enormes embarcações (conhecidas como *supertrawlers*) munidas de redes de arrasto que chegam a medir um hectare (equivalente a área de um campo de futebol), destruindo tudo o que encontram em seu caminho. A pesca industrial produz desperdícios enormes: mais de 40% da captura é jogada de volta ao mar por corresponderem a organismos que não são de interesse. Além disso, fertilizantes, agrotóxicos, resíduos, petróleo, e outras substâncias nocivas alcançam os rios e mares, criando diversas zonas mortas no oceano. O plástico

acabou criando verdadeiros aterros flutuantes gigantescos. Estima-se que no ritmo e lógica que a humanidade atua, em 2050 existirá mais plástico do que peixes nos mares.

Overshoot Day, o dia da sobrecarga

O impacto humano sobre a Terra é realmente significativo e continua a agravar. Todo ano a organização Global Footprint Network[6], calcula o dia do ano em que se passa a utilizar mais recursos naturais do que o planeta é capaz de regenerar num ano, por atividades como sobrepesca, derrubada de florestas, emissão de gases de efeito estufa na atmosfera (como o gás carbônico e metano) do que as florestas conseguem sequestrar. E, a cada ano, esse dia ocorre com mais antecedência. Em 2017, foi no dia 2 de agosto.

Recomeçando pela biodiversidade

Conservar a biodiversidade significa respeitar todas as diversidades: dos territórios, dos conhecimentos, das culturas; cultivar muitas variedades de espécies diferentes, geralmente em pequena escala; produzir melhor, dando mais valor ao que se produz, sem desperdiçar; comer principalmente alimentos da região em que se vive; promover um sistema equilibrado, duradouro, sustentável; apoiar pescadores artesanais, agricultores familiares, extrativistas, criadores de abelhas, comunidades tradicionais, assentados, produtores agroecológicos ou em transição que (re)conhecem os delicados equilíbrios da natureza e que atuam em harmonia com os ecossistemas.

Conservar a biodiversidade é essencial para garantir um futuro que permita ao conjunto de seres vivos – onde o ser humano também está incluído – se adaptar às mudanças climáticas, ataques de insetos, doenças e tantos outros possíveis imprevistos. Um sistema biologicamente variado possui recursos que permitem reagir e restabelecer o funcionamento ecológico normal.

Respeitar os ritmos da natureza não é a negação dos avanços conquistados, muito pelo contrário, segundo Luiz Carlos Pinheiro Machado, significa utilizar "todos os benefícios da ciência, da mecanização e do progresso

6. Rede da Pegada Global, em livre tradução

Troca de sementes crioulas . Foto: Carolina Oda

tecnológico, (...) sempre para amplificar a eficiência do trabalho e reduzir o esforço do trabalho humano e não para aumentar o lucro dos fabricantes". Ou seja, aproveitar ao máximo os recursos que a natureza disponibiliza, dentro da sua capacidade. Agricultores, extrativistas, ribeirinhos, criadores, pescadores artesanais, muitas comunidades quilombolas e povos indígenas e outras identidades atreladas a atividades agrícolas em pequena escala conhecem e respeitam o delicado equilíbrio da natureza e são os últimos verdadeiros guardiões da Terra, pois trabalham em harmonia com os ecossistemas há séculos e até há milênios. Nesses sistemas tradicionais, o homem se integra aos ecossistemas e seu modo de vida envolve toda a biodiversidade local.

É importante ressaltar que a agricultura de núcleo familiar e de pequena escala é, segundo o último censo agropecuário do IBGE, de 2006, a principal produtora de alimentos básicos, garantindo a segurança alimentar do país. Ela é responsável pela produção de 87% da mandioca, 70% do feijão, 46% do milho, 34% do arroz, 58% do leite, 59% da carne suína e 50% das aves produzidas no campo brasileiro. Em média, esse tipo de produção representa 75% dos alimentos produzidos para abastecer a população. Essa atividade corresponde ainda à ocupação de apenas 24,3% das terras ocupadas pela agricultura no país.

As variedades definidas como autóctones ou locais (as quais incluem também os itens alimentares básicos da alimentação) são o resultado de uma seleção (natural ou feita pelo homem) em áreas específicas, que abrange também variedades locais de leveduras para fermentação e bactérias para a produção de queijos e iogurtes. Todas essas variedades caracterizam-se por uma boa adaptação às condições ambientais da região (clima, regime de chuvas, características do solo, etc.) e, por isso, tendem a ter melhor produtividade e menor necessidade de recursos externos como água, fertilizantes ou agrotóxicos.

São mais rústicas do que a maioria das variedades comerciais e mais resistentes ao estresse ambiental. Representam um importante recurso agrícola e um bem fundamental para a soberania alimentar uma vez que a possibilidade de produzi-las indefinidamente é garantida. Não é por um acaso que estas variedades têm um forte vínculo com a cultura das comunidades locais (hábitos, receitas, conhecimentos, dialetos, etc.).

Contudo, as pessoas não usufruem apenas da biodiversidade originária de cada localidade. Muitas plantas e animais domésticos viajaram pelo mundo e se adaptaram ao clima e ao solo que encontraram em cada canto do planeta, mudando um pouco, cruzando com outras variedades, criando vínculos indissociáveis com **territórios** e comunidades e influenciaram diretamente as **tradições culinárias**.

Um exemplo é o arroz, que foi domesticado na região das atuais Índia e China e depois cruzou o oceano, adaptando-se a muitos territórios americanos, diferenciando-se em inúmeras variedades e deu vida à base do prato cotidiano urbano brasileiro: o arroz com feijão. Assim como os cítricos e mangas, originários da Ásia e com muitas variedades no Brasil. Sem considerar a infinidade de outros alimentos com o berço genético nas Américas como os feijões, os tomates, as batatas, os milhos e as macaxeiras / mandiocas / aipins. Portanto, em 10.000 anos de história da agricultura,

Criação de galinhas em aldeia Guarani . Foto: Arquivo Slow food

Alimentos não convencionais coletados na cidade . Fotos: Neide Rigo

os **conhecimentos dos agricultores** deram vida a milhares de variedades e raças que são a expressão da diversidade cultural e da ecologia de um território que, por sua vez, criou uma grande diversidade gastronômica. Uma diversidade que se manifesta em formas, saberes, sabores, aromas, cores, receitas, preparos, rituais e festividades. Uma riqueza fundamental para preservar a cultura de uma comunidade, sua integridade social e identitária, mas também para garantir uma dieta variada, prazerosa e saudável.

Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC)

Ainda assim, a biodiversidade comestível é muito maior do que a comida. Estima-se que 10% de todas as espécies vegetais apresentem partes comestíveis, o que corresponde entre 27 mil e 30 mil espécies no mundo. Dessas, 7 mil já foram cultivadas ou colhidas com este fim ao longo da história. Só no Brasil, a estimativa é que há cerca de 3.000 espécies de plantas com potencial alimentício. Entre elas, estão as Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs), assim denominadas por não estarem no cardápio usual da população, mas em um movimento de inserção na alimentação cotidiana. É importante ressaltar que a noção de 'alimento não-convencional' tem viés cultural, sendo que um alimento tradicional para uma população pode ser não-convencional para outra.

O consumo crítico

É importante apoiar a biodiversidade a partir das escolhas de consumo e dos modelos de produção: evitar fomentar a produção que destrói biodiversidade é essencial para mudar o cenário atual. Por isso, é essencial estar munido de informações e, na medida do possível, ter proximidade e estabelecer laços de confiança com quem produz seu alimento. Dessa forma, o Slow Food estimula que os Convívios tenham proximidade com as Comunidade do Alimento de seu território. O encurtamento da cadeia também é a forma de garantir o melhor preço, para quem produz e quem consome.

O Brasil é o maior produtor, exportador e consumidor de carne no mundo. A produção de um quilo de carne bovina no sistema de pecuária industrial é responsável pela emissão de uma média de 36,4 kg de dióxido de carbono (CO_2) na atmosfera (a cadeia produtiva do gado produz 18% dos gases de efeito estufa responsáveis pelo aquecimento global, uma porcentagem que

Mercado da Terra na Índia . Foto: Arquivo Slow Food

ultrapassa a do setor de transportes), além de utilizar cerca de 15.500 litros de água e 7 kg de alimentos vegetais. Continuar a comer carne nos níveis de consumo aos quais os países ocidentais se habituaram – e aos quais estão se aproximando os países emergentes – é insustentável. E ainda, o consumo excessivo está estreitamente ligado ao sofrimento dos animais nas criações intensivas.

Então, consumir menos carne, buscar melhor procedência com criações atentas ao **bem-estar animal**, à qualidade da alimentação do gado e ao agroecossistema em que se encontra, ao dar preferência às raças locais e aos cortes menos conhecidos, evitando o desperdício de grande parte da carne produzida são algumas das formas de se consumir melhor sem fomentar a grande indústria por trás das carnes de baixo custo econômico e elevadíssimo custo socioambiental. De forma que a inclusão de alimentos diversificados, locais e sazonais pode suprir o espaço que a carne ocupa no dia-a-dia do brasileiro.

Independentemente do tipo de produto é preferível fomentar produtos locais e produzidos em pequena escala. Isso minimiza os impactos logísticos e de produção. Muitos produtos adquiridos nos mercados ou mesmo nas feiras comuns não apresentam nenhum tipo de **rastreabilidade**, motivo pelo qual é importante saber onde buscar os alimentos. Como alternativa, as feiras de produtores são locais em que é possível conhecer totalmente a rastreabilidade, além de encurtar a cadeia, aproximando produtor e consumidor.

Em 2014 foi lançado a segunda edição do *Guia Alimentar para a População Brasileira*, pelo Ministério da Saúde e foi considerado por diversos órgãos internacionais como a FAO como o melhor guia alimentar do mundo. O Guia sugere algumas dicas como a preferência por alimentos frescos ou minimamente processados, que são os alimentos que passaram por algum beneficiamento, como moagem, para virar farinha ou extração de óleos. Sugere, também, que se evite os ultraprocessados, como as formulações industriais ou os produtos prontos para consumo. Com isso, é necessário que se cozinhe mais e que se realize as refeições acompanhado, já que comer é uma atividade essencialmente social, dentre outras diretrizes importantes. O Guia ainda defende que a alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar social e ambientalmente sustentável: "a depender de suas características, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode promover justiça social e proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar desigualdades sociais e ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade".

Para saber mais sobre os alimentos que você consome, privilegie o contato direto com o produtor e busque saber como é seu trabalho. Caso não seja o próprio produtor que comercializa, pergunte ao vendedor por informações como a origem do produto, quem o produz, de que forma é transportado. Outra sugestão é escolher produtos que tenham **rótulos mais detalhados**, para que, dessa forma, se torne um consumidor cada vez mais crítico. Contudo, os rótulos ainda omitem muitos detalhes. Inclusive, algumas informações obrigatórias por legislação não são respeitadas ou não são suficientemente claras, como nas situações em que os produtos são tratados com radiação ou contêm OGM. O rótulo deveria permitir, então, o exercício do **direito de escolha** do consumidor baseado nas informações que apresenta.

São muitos os detalhes importantes para a escolha dos alimentos consumidos. A educação é essencial para permitir a compreensão de questões técnicas básicas, como beneficiamentos, curas, matérias-primas utilizadas na produção de um alimento. Saber onde, por quem e como eles foram feitos, quais as práticas comuns da indústria alimentar, a forma como comunicam e induzem comportamentos permite que um consumidor empoderado de informações seja capaz de fazer as escolhas mais adequadas, mesmo em ambientes alimentares que induzam o consumismo.

Como alternativa, a **auto-organização e autogestão** permite que consumidores se organizem em Grupos de Consumo Responsável (GCR), em que os participantes se alternam para adquirir produtos diversos de um determinado produtor, associação ou cooperativa, ou em Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA), nas quais uma comunidade se forma para sustentar o agricultor, estabelecendo um relacionamento mais próximo com ele e sua família, colaborando no planejamento de cultivo e outros processos essenciais que viabilizam a produção e a distribuição.

Consumir melhor também abrange um aspecto muitas vezes ignorado pela maioria e um subproduto direto da alimentação: os resíduos. No Brasil, 1kg de resíduo é gerado diariamente por pessoa e apenas 2% dos recicláveis são de fato reciclados – as exceções são o alumínio e as garrafas PET. Além disso, mais da metade dos resíduos são orgânicos e poderiam, pelo processo de **compostagem**, voltar a ser solo. Existem diversas formas em que esse processo pode ser realizado: em escala residencial, comunitária ou até em escala maior, com operacionalização pelo poder público junto à sociedade civil organizada. O processo é capaz de resultar em solo de altíssima qualidade, dependendo da forma que for manejada. Em 2015, no Brasil, no município de São Paulo, um projeto piloto criou um pátio de compostagem para tratar os resíduos de frutas, legumes e verduras proveniente de feiras, o que resultou num solo de ótima qualidade, apropriado para a agricultura orgânica. A política pública implementada visou também a distribuição de composteiras domésticas de minhocas, atuando conjuntamente no nível individual e comunitário. O exemplo que inspirou a iniciativa da compostagem de feiras pela prefeitura de São Paulo foi a Revolução dos Baldinhos, de Florianópolis, um modelo de compostagem comunitária implementada pelo Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (Cepagro) junto à comunidade Chico Mendes.

Horta escolar em Uganda . Foto: Arquivo Slow Food . Horta urbana em São Paulo . Foto: Popó Lopes

A partir do produto da compostagem, é possível fertilizar o solo e, em algum grau, **cultivar seu próprio alimento**, mesmo que seja um tempero produzido no parapeito de uma janela numa residência urbana. Cultivar o próprio alimento significa entender seu valor e aprender a não desperdiçá-lo, estabelecer uma relação íntima com a terra e, também, a ter acesso a vegetais frescos, saudáveis e bons. Por isso, é importante aprender ou recomeçar a fazer hortas em casa, nas escolas, nos hospitais e em espaços públicos. Basta um pedaço de terra, um terraço ou uma praça. Em muitas cidades a agricultura urbana nas hortas comunitárias tem se fortalecido, com muitas delas sendo para fins produtivos enquanto em outros o foco é social e educativo.

A **horta** pode ter diversas variedades de hortaliças, leguminosas, frutas, ervas aromáticas ou medicinais. É importante escolher produtos mais adaptados para a região, pela obtenção de sementes com agricultores locais, sem esquecer do cuidado fundamental da fertilidade da terra.

A luta pela biodiversidade está em todas as etapas do sistem alimentar e por isso é necessário uma visão integrada da alimentação e agricultura, de forma que exista mais pró-atividade de todas e todos que se preocupam com este bem comum. Em diversas instâncias, o movimento Slow Food atua em conjunto com outras Organizações da Sociedade Civil (OSC), onde se torna capaz de pressionar por **políticas públicas** que ajudem a promover o alimento bom, limpo e justo para todos. Diversos ativistas da rede Slow Food são membros de Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e atuam municipal, estadual ou nacionalmente, além de outros grupos de incidência política com participação da sociedade civil.

A luta para promover a biodiversidade é complexa e de grande relevância. É a luta pelo futuro da humanidade. Todos podem colaborar diariamente em suas escolhas alimentares, individualmente nas práticas adotadas dentro de suas residências e coletivamente na educação por mudanças comportamentais, na ocupação dos espaços na sociedade, na resistência contra a mercantilização de bens comuns e na incidência por políticas públicas. As mudanças são revolucionárias e parecem impossíveis, até que se tornem inevitáveis.

I.5 Saiba mais

Livros

O mundo segundo a Monsanto – Marie-Monique Robin (2009)

A autora aborda o impacto dos OGM e dos produtos agroindustriais modernos sobre as comunidades agrícolas, a partir de casos ligados à Monsanto. Foi realizado também um documentário com o mesmo título.

O dilema do onívoro – Michael Pollan (2006)

A primeira pergunta de um homem diante da comida, não é mais "Que alimento posso comer?", como acontecia desde a origem da nossa espécie até poucas décadas atrás. Tendo dinheiro, é possível ter acesso a uma grande variedade de alimentos, em qualquer lugar e estação. A pergunta hoje é: "De onde vem a minha comida e como foi produzida?" Do mesmo autor, também sugerimos A Botânica do Desejo (2001), que analisa a interação entre homem e meio ambiente através do estudo de casos de consumo de algumas espécies vegetais.

The Work of Nature. How the Diversity of Life Sustains Us – Yvonne Baskin (2005)

Nesse livro, a autora introduz os princípios da ecologia, reunindo exemplos de vários lugares do mundo para explicar que papel tem a biodiversidade nos sistemas ecológicos e como o seu desaparecimento pode afetar o meio ambiente.

Armas, Germes e Aço – Jared Diamond (1997)

Por que algumas populações são mais desenvolvidas que outras? Segundo o autor, Jared Diamond, a resposta está no papel da geografia e agricultura (não na genética). Para provar esta tese, o famoso antropólogo percorre a história da agricultura e das domesticações, com uma abordagem interdisciplinar. Do mesmo autor, também sugerimos Colapso (2005), onde Diamond, através de alguns casos, analisa as causas que levaram algumas sociedades ao fracasso.

Primavera silenciosa – Rachel Carson (1962)

O livro documenta os efeitos dos pesticidas sobre o meio ambiente e, de modo especial, sobre as aves. Pela primeira vez, Carson, escritora famosa, publica um livro de condenação, acusando a indústria química de divulgar informações erradas, e as instituições de aceitarem as declarações das indústrias sem investigações adicionais. O livro fez grande sucesso, tendo contribuído para a proibição do uso do DDT.

Filme

Home – Yann Arthus-Bertrand (2009)

Um documentário sobre meio ambiente, biodiversidade, agricultura e mudanças climáticas, com produção de Luc Besson. O filme foi distribuído em 50 países, por ocasião do Dia Mundial do Meio Ambiente. Foi realizado quase inteiramente de imagens aéreas e está disponível no YouTube em diversos idiomas (www.youtube.com/watch?v=X3Nnp_jVDd0).

Extrativismo do Pinhão . Foto: Xavier Bartaburu

2.

Arca do Gosto

identificando e protegendo saberes e sabores

Waraná Saterè-Mawè . Foto: Jacques Minelli Satoriz por Guayapi Tropical

Arca do Gosto

O Slow Food tem como uma de suas principais iniciativas a identificação e catalogação de alimentos que compõem a sociobiodiversidade e as tradições alimentares locais e que estão ameaçados pela padronização alimentar, agricultura industrial e degradação ambiental: é a **Arca do Gosto**.

Na Arca, embarcam alimentos que apresentam risco biológico de extinção, mas também produtos beneficiados, pois junto com a biodiversidade desaparece a cultura a ela atrelada, como queijos, carnes curadas, pães, embutidos e outros alimentos que são a expressão de saberes rurais e artesanais complexos, frutos de habilidades e práticas desenvolvidas e transmitidas há gerações por registros escritos ou pela oralidade.

Em outubro de 2012, em Turim, o Congresso Internacional do Slow Food, teve como destaque a biodiversidade, relançando o projeto da Arca do Gosto como programa fundamental do movimento, que envolve convívios, comunidades do alimento e grupos de trabalho.

Qual o objetivo?

A Arca do Gosto foi criada para chamar a atenção para estes produtos, denunciar o seu risco de extinção biológica ou cultural e convidar todos a agir para conservá-los: buscá-los, comprá-los, comê-los, apresentá-los, apoiar os produtores e, em alguns casos (quando os produtos são espécies silvestres muito vulneráveis), interromper seu consumo, promover sua preservação e reprodução.

O objetivo da Arca não é colecionar sementes, material genético ou ferramentas para expor os conhecimentos tradicionais, mas redescobrir e valorizar esses recursos para apoiar as economias locais.

Saiba como identificar um produto da Arca

Por onde começar?

Cada indivíduo tem seus próprios canais, experiências e redes. Antes de tudo, é preciso refletir e lembrar se, em nossa vida familiar ou profissional, conhecemos algum produto especial que não se encontra mais no mercado ou que se tornou cada vez mais raro.

Não reinvente a roda

É importante descobrir se alguém já fez alguma pesquisa na região, se já existem textos ou catálogos de variedades e raças, ou livros de receitas que também descrevem as matérias-primas. Também é útil visitar jardins botânicos, bancos de sementes e coleções varietais de escolas agrícolas, universidades ou centros de pesquisa. Pode haver muitas informações interessantes, mas ainda não é o suficiente.

Visite Feiras

É importante visitar as feiras locais, concentrando-se nos produtos menos conhecidos e fazendo perguntas aos agricultores e feirantes. Anote os nomes dos produtos (em todos os idiomas e dialetos), compre amostras dos produtos mais interessantes, leve-os para casa, experimente-os e mostre-os a cozinheiros, agrônomos, idosos da região, perguntando se os reconhecem, se mantiveram as mesmas características do passado ou se mudaram.

Não é imprenscindível visitar os produtores

A Arca seleciona um produto, não os produtores. Por isso, não é necessário conhecer cada agricultor ou produtor e visitar os locais de produção. É possível descobrir um produto da Arca ao conversar com agricultores, extrativistas, idosos, cozinheiros, jornalistas, veterinários, agrônomos, tecnólogos alimentares, antropólogos locais, extensionistas rurais, feirantes, etc. Obviamente, com o contato direto com o produtor, pode-se obter informações mais detalhadas, mas não é imprescindível.

Faça muitas perguntas: uma única resposta não basta

O trabalho de identificação e descrição dos produtos da Arca é prazeroso, fascinante e, ao mesmo tempo, complexo. É um pouco como o trabalho de um jornalista investigativo, uma espécie de “investigador de sabores”. Para descrever um produto, é preciso ter paciência, fazer muitas perguntas e, às vezes, repeti-las a diversas pessoas, comparando as respostas. Nunca pare na primeira resposta. Quem produz, cozinha ou come um produto, pode omitir certos detalhes, por considerá-los óbvios. Cabe a nós descobri-los. Muitas vezes, a peculiaridade do produto reside nos detalhes: um tempero, um tipo de fermentação, a forma de defumar. Às vezes, para descobrir um produto interessante, é bom fazer perguntas diretas (por ex.: “Há alguma coisa especial que se produza na sua região?”, “Existe alguma coisa que se come ou comia durante festividades?”, etc.).

Arroz vermelho . Foto: Arquivo Slow Food

Nos **vegetais**, é necessário descrever a forma, o peso, a cor, o sabor. Não é possível mencionar apenas a espécie (não basta saber que se trata de um tomate ou de uma cereja): é importante esclarecer se é uma variedade diferente, o que a diferencia de outras, se está ligada a uma região específica e como, se a propagação é feita com sementes locais ou comerciais, se é um ingrediente de receitas típicas, etc.

Ao falar de uma **raça animal**, é preciso descrever as características do animal: tamanho, forma dos chifres, cor da pelagem, etc., indicando os produtos derivados (carne, carnes curadas, embutidos, queijo).

Quando se trata de um **produto processado**, é preciso saber como é feito, descrevendo as diversas fases de produção e indicando se os ingredientes são produzidos de procedência local. Está ligado a uma variedade específica (por exemplo, se for um derivado de milho, como o fubá, produzido a partir de alguma variedade específica ou a uma raça autóctone (se for um queijo ou uma carne curada, é feito com leite ou carne de uma raça local?)?

E sobre um **queijo**, é preciso verificar e mencionar se é produzido com leite cru ou pasteurizado.

Degustação

A degustação é uma ferramenta indispensável para avaliar os produtos, mas é muito importante considerar o seu caráter subjetivo. Os hábitos e a cultura pessoais influenciam a degustação.

Por exemplo, degustando o mesmo tipo de linguiça produzida por diversos produtores, é possível entender se um ingrediente (por exemplo, a erva-doce) é uma variação pessoal ou se faz parte da receita tradicional.

As qualidades sensoriais de um alimento são definidas por:

- aparência
- cor
- consistência (líquida, sólida, crocante, suculenta, macia, suave)
- sabor (doce, salgado, amargo, ácido)
- aroma

Produtoras de umbu . Foto: Anna Paula Diniz / DoDesign Brasil

Colheita do fruto no sertão nordestino . Foto: Arquivo Slow Food. Umbu . Foto: Sören Schuhmacher

Há, no mínimo, três elementos para estabelecer as qualidades sensoriais (também chamadas qualidades organolépticas):

- equilíbrio (harmonia dos componentes aromáticos e gustativos do produto)
- terroir (a capacidade do produto de expressar características organolépticas ligadas à região de origem)
- complexidade (a evolução organoléptica ao longo da degustação)

Um produto simples termina no nariz e na boca com as mesmas características organolépticas presentes no início. Um produto complexo, ao contrário, muda durante a degustação: as sensações evoluem e duram mais tempo.

A degustação é mais eficaz quando for comparada, isto é, não com uma única amostra de produto, mas procurando degustar o produto de diversos produtores.

Uma degustação comparativa nos permite entender as características básicas, as qualidades que dão a um determinado produto uma identidade precisa.

Tipá da aldeia Guarani de Rio Silveira - SP . Foto: Arquivo Slow Food

2.1 Quais os critérios de seleção de um produto?

2.1.1. Os produtos devem apresentar características qualitativas interessantes, podendo ser: espécies domésticas (variedades vegetais, raças animais autóctones); espécies selvagens (só se ligadas a éticas de colheita, processamento ou hábitos tradicionais); e alimentos processados.

As espéces e a domesticação

O conceito biológico mais difundido define espécie como um conjunto de indivíduos que podem intercruzar e originar descendentes férteis. Apesar da aparência ser útil na identificação de espécies, nem sempre as define; há casos de populações muito parecidas mas que, ao longo do tempo, se diferenciaram a ponto de inviabilizar sua reprodução, formando novas espécies.

As espécies que têm ocorrência natural em determinadas localidades são chamadas nativas. A atividade humana pode expandir ou restringir a ocorrência de espécies como consequência de suas ações. Àquelas que não são originárias da localidade em que estão inseridas são chamadas exóticas. Destas, algumas são também invasoras, e têm a capacidade de se alastrar livremente sem a presença de agentes biológicos que controlem suas populações, sendo uma das principais causas de perda de biodiversidade.

No caso de espécies selvagens e espontâneas, não há intervenção humana nas fases de cultivo ou criação e são tratadas apenas pelo nome das espécies, sem referência a variedades ou raças. O pinhão, por exemplo, é a semente da araucária (*Araucaria angustifolia*), uma árvore nativa da Mata Atlântica de regiões serranas. Sua coleta é feita na mata, por extrativismo e, apesar de algumas pessoas mencionarem uma ou outra diferença, não há variações formalmente reconhecidas entre as árvores nem entre os pinhões propriamente ditos.

A pitanga é uma espécie das florestas tropicais da América do Sul; a pitanga-preta, por sua vez, é uma variedade mais rara que tem frutos menores, polpa menos firme e sabor mais doce. Nessa mesma linha, a galinha é uma espécie animal, enquanto a galinha-canela-preta é uma raça característica da região meio-norte do Brasil, bastante apreciada no estado do Piauí.

No entanto, casos como o maracujá, ingá, guabiroba, dentre vários outros vegetais, não correspondem a variedades de uma espécie, mas cada tipo dessas plantas correspondem a uma espécie diferente. Por exemplo, os frutos do gênero *Passiflora*, conhecidos como maracujá, apresenta dezenas de espécies conhecidas popularmente como maracujá-poranga, maracujá-do-mato, maracujá-de-cobra, maracujá-doce, dentre tantos outros tipos.

Além do nome comum, cada espécie reconhecida pela ciência possui um nome científico. O botânico sueco do século XVIII, Carl Linnaeus, propôs o método utilizado até hoje para identificar os seres vivos. Para simplificar e evitar confusão, Linnaeus sugeriu que fossem atribuídos dois nomes a cada espécie: dois termos em latim e em destaque, o primeiro com inicial maiúscula, indicando o gênero; e o segundo, com minúscula, indicando a espécie.

Alguns exemplos de nomes científicos de espécies: cacau (*Theobroma cacao*); babaçu (*Orbignya phalerata*); batata (*Solanum tuberosum*); bode (*Capra ircus*); ovelha (*Ovis aries*).

Ao longo da história, diversas espécies, principalmente animais e vegetais, foram selecionadas por apresentarem alguma característica de interesse. Esse foi fator decisivo para que a espécie humana passasse de hábitos nômades para estabelecer assentamentos fixos, há cerca de 10 mil anos. Passou-se a cultivá-los e criá-los para facilitar a obtenção dos recursos que oferecem, se tornando parte das culturas do mundo. Com a **domesticação** (*domus* = casa), a natureza torna-se algo caseiro, familiar, controlado pelas pessoas. A domesticação de parte da natureza significa mudar progressivamente uma espécie, para que possa se adaptar melhor às condições criadas pela atividade humana.

O que é uma variedade cultivada (ou cultivar)

Uma variedade (ou cultivar) é um conjunto de plantas cultivadas, distinguíveis claramente por suas características morfológicas, fisiológicas, químicas e qualitativas. A variedade é estável, conservando suas características também ao se reproduzir (tanto através de sementes quanto vegetativamente, por exemplo, por estaca).

Variedades autóctones, locais ou crioulas são facilmente identificáveis e, na maioria das vezes, possuem um nome local. São geralmente o resultado da seleção feita por agricultores ou comunidades e caracterizam-se pela capacidade de aproveitar os nutrientes disponibilizados nas condições ambientais de uma determinada região. São, portanto, mais resistentes às variações ambientais, e necessitam menos recursos externos, como água, fertilizantes, etc. Essas variedades têm um forte vínculo com a cultura de uma comunidade (hábitos, receitas, conhecimento, dialetos). O trigo veadeiro (Chapada dos Veadeiros/GO), o feijão multatinho ou carasuja (Vale do Ribeira/SP e PR e Oeste Paulista) e o milho pontinha (Território do Mato Grande/RN) são exemplos de variedades crioulas no Brasil.

No Brasil, o Cadastro Nacional de Cultivares Tradicionais, Locais ou Crioulas, criado em 2007 pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (Portaria MDA n°51/2007), visou acessibilizar informações sistematizadas sobre as variedades cadastradas e assim apoiar políticas públicas adequadas para a conservação da agrobiodiversidade.

Outros exemplos...

Algumas variedades autóctones são: o pequi do Xingu (Brasil) a maçã Carla (Itália), o feijão marrom da ilha de Öland (Suécia), a couve Lorient (França) e o nabo Akkajidaikon (Japão).

O que é uma população vegetal (ou ecótipo)?

O ecótipo é uma população pertencente a uma espécie (geralmente reproduzidos por semente) que se adaptou geneticamente a um território específico, geralmente de extensão limitada.

Essa definição é semelhante à definição de variedade (ou cultivar) autóctone. A diferença é que o ecótipo não tem uma identidade genética precisa, estável e definida e não faz parte de uma classificação ou registro oficial. Ainda assim, é muito importante para a proteção da biodiversidade cultivada. No futuro, se forem adequadamente estudados e bem selecionados, os ecótipos poderão entrar na classificação de uma cultivar.

Outros exemplos...

Diversas populações de cambuci na Serra do Mar, no estado de São Paulo (Brasil)

O que é uma raça?

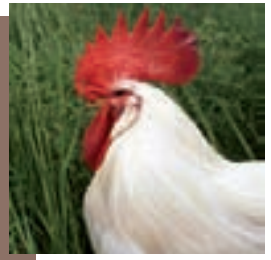
O conceito de raça é um dos mais controversos das ciências naturais. Os produtores têm um papel fundamental na identificação e definição de uma raça. O cientista Jay Laurence Lush explica que "ninguém está autorizado a atribuir um valor científico a este termo. É a palavra dos produtores, que devemos aceitar como a definição correta." É possível definir a raça como um grupo de animais domésticos da mesma espécie, com características exteriores definidas e identificáveis (transmitidas aos descendentes por hereditariedade), que podem ser distinguidas e separadas das outras da mesma espécie segundo características visíveis (tamanho, cor da plumagem, forma da cabeça, dos membros, do chifre, do rabo, do comportamento, etc.).

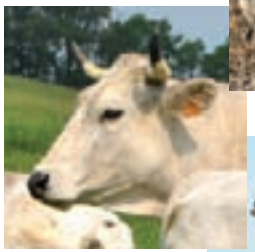
A raça pode ser definida autóctone quando as suas características são ligadas uma região específica à qual se adaptou ao longo do tempo (para o gado, são necessárias, no mínimo, seis gerações para determinar as características de uma raça). Por exemplo, o porco Moura, originário do cruzamento de raças espanholas realizadas entre 1500 e 1800, é ligado ao modo de vida dos faxinais das Matas de Araucárias do Paraná. O bode da raça Canindé é outro exemplo, naturalizou na região Nordeste, com ocorrência nos estados de Piauí, Bahia, Pernambuco, Rio Grande do Norte e Ceará.

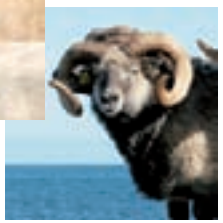
As raças autóctones se adaptam melhor às condições climáticas, geográficas e socio- econômicas do território e, em ambientes extremos, precisam de menos cuidados e menos alimentação. Uma raça deve ser registrada para que seja oficialmente reconhecida. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) concede a autorização de registro genealógico para associações de criadores de animais e suas filiadas. As raças nascem em lugares específicos mas, em alguns casos, e isto acontece geralmente porque algumas de suas características são especialmente úteis – são exportadas para outras partes do mundo. Uma raça pode estar em risco de extinção na sua região de origem e ainda ser comum em outras partes do mundo, como a cabra de Toggenburg, originária do cantão suíço de São Galo, mas hoje presente em muitas outras regiões dos Alpes.

Alguns exemplos...

Alguns exemplos de raça são o porco moura, da região da mata de araucárias no Paraná (Brasil), o gado bovino Mirandaise, uma raça de gado de corte originária do departamento de Gers, na região Midi-Pyrénées, na França; a galinha branca de Saluzzo, na região do Piemonte, Itália; e a ovelha Villsau, da costa noroeste da Noruega, uma das raças ovinas mais antigas ainda existentes no norte da Europa.







O *Worldwatch List of Domestic Animal Diversity* [7], publicado pela primeira vez em 2000 pela FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação) e pelo PNUMA (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente) é uma referência para as raças domésticas em risco de extinção no mundo. Segundo o relatório, toda semana o mundo perde duas raças animais criadas pelo homem durante sua história. Durante os últimos cem anos, mil raças já foram perdidas e um terço das raças ainda existentes (mais de 2.000) correm o risco de desaparecer nos próximos 20 anos. Os dados são alarmantes, porque, quando uma raça se extingue, está extinta para sempre.

Um dos maiores riscos para a diversidade dos animais domésticos é a exportação de animais dos países industrializados para os países do hemisfério sul, muitas vezes causando o surgimento de híbridos ou a substituição das raças locais, consideradas menos produtivas que as procedentes dos países industrializados por ignorar as diversas características de adaptação ao estilo de vida local. Na Arca do Gosto, é importante que uma raça seja ligada a um produto alimentar, como carne, leite ou derivados.

7. Lista de Diversidade de Animais Domésticos do Observatório Global, em livre tradução.

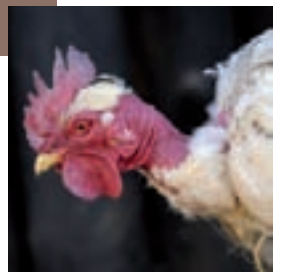
Abelhas nativas Borá (*Tetragona clavipes*). Foto: Marco Del Comune

O que é uma população animal?

É o mesmo que ecótipo. Como no caso da raça, o papel dos produtores é fundamental. Eles são capazes de reconhecer uma população por suas características visíveis (pelo ou plumagem, tamanho, forma do chifre ou rabo, etc.) e comportamento (produtividade, fertilidade, etc.). A população é sujeita a maior fluxo gênico, o que a torna menos restrita que a definição de raça, e não consta oficialmente no registro genealógico.

Outros exemplos...

População animal de boi-pantaneiro ou tucura (no Brasil), galinhas mushunu, de Molo (no Quênia) e de cabras de Roccaverano (na Itália).



Por que que as espécies selvagens também são reconhecidas?

A Arca reconhece os produtos ligados a saberes e culturas de uma comunidade. O Slow Food considera a biodiversidade não apenas material genético mas, acima de tudo, parte de uma cultura (território, saberes, técnicas tradicionais).

Mas por quê, então, os produtos selvagens também podem ser catalogados? Por estarem ligados a técnicas tradicionais de colheita, pesca, processamento e a culturas indígenas. Conservar os produtos selvagens significa defender os saberes transmitidos pelas próprias comunidades para conservar os ecossistemas onde crescem estes produtos (florestas, montanhas e

lagos, por exemplo). No reino animal, os peixes representam a família de espécies selvagens mais numerosa. É também possível, portanto, propor uma variedade de peixe ligada a uma técnica de pesca tradicional ou um método de conservação (salga, secagem ou defumação).

Outros exemplos...

Alguns produtos selvagens estão ligados a técnicas complexas, como o avium (camarão amazônico que ocorre nos rios entre Santarém e Cametá e é desidratado e salgado) ou o dashikô (sardinha seca e defumada, produzida no litoral sul do estado do Rio de Janeiro). Exemplos de outros países são o arroz Manoomin (EUA), colhido com canoas e depois secado e defumado. Ou o café selvagem de Harenna (Etiópia), secado ao sol e torrado. Outros estão ligados a técnicas mais simples, como o radìc di mont (Itália), colhido nas montanhas (Alpes) e conservado em azeite de oliva extravirgem. Produtos selvagens muitas vezes tem uso cosmético e medicinal, além do culinário.

O que são os produtos processados?

Os produtos processados são queijos, carnes curadas, doces, bebidas, conservas, dos quais a maioria foi criada **para conservar os alimentos** frescos, além de aumentar a variabilidade da alimentação e disponibilidade de nutrientes. O número de produtos processados é numeroso, resultado de conhecimentos transmitidos de uma geração para a outra em todos os cantos do mundo, com criatividade e habilidade: pequenas diferenças podem dar vida a produtos muito diferentes. Como as diversas farinhas de mandioca que dependendo da variedade utilizada, o modo de preparo (na água ou seca), granulometria e ponto de torra, resultam em produtos totalmente distintos. As técnicas tradicionais de processamento dos alimentos nos permitem obter produtos especiais que, mais que suas matérias-primas, contam a história da cultura local, tornando os produtores menos dependentes dos ciclos sazonais ou das flutuações de mercado. Muitas vezes, é possível conservar as variedades vegetais e as raças locais valorizando-as por meio dosprodutos processados associados a elas (um queijo ou um embutido podem salvar uma raça; uma farinha pode salvar variedades de mandioca ou milho, etc). Para o Slow Food, os produtos processados também são biodiversdade, da mesma forma que as raças ou as sementes de espécies selvagens e domesticadas.

2.1.2 Os produtos devem ter uma qualidade organoléptica especial, definida pelas tradições e usos locais.

Para avaliar a qualidade de um produto, épreciso conhecer a origem do produto (Em que região nasceu? Montanha ou planície? Numa área urbana ou isolada? Em clima úmido ou árido? Numa área limitada ou mais ampla?). É fundamental fazer contato com a comunidade (Todos conhecem o produto ou somente um número limitado de pessoas? É considerado um produto de valor, destinado a festas e cerimônias, ou uma comida comum?). Devem ser avaliadas as técnicas de processamento (é um queijo de leite cru ou pasteurizado? De massa cozida, crua ou filada? É um queijo fresco ou curado?), bem como os métodos de conservação (É defumado? Envolvido na palha, etc.).

Depois, é claro, é feita a degustação, para avaliar os aspectos organolépticos. Um produto é interessante se for complexo, ou seja, se transforma na boca durante a **degustação**, oferecendo percepções que evoluem e perduram. A degustação pode identificar eventuais defeitos (notas de rancidez, acidez excessiva, etc.), identificar as características organolépticas mais importantes (aroma, sabor, consistência), se há equilíbrio e harmonia entre os diversos componentes de sabor e aroma, se o produto descreve bem a região e a tipologia. Por exemplo: o sabor amargo para um queijo de cabra é um defeito, mas é uma característica típica de alguns queijos de vaca da região dos Alpes europeus.

Finalmente, é fundamental considerar o paladar da comunidade de onde vem um produto. Um degustador africano pode ter dificuldade de entender e apreciar um produto europeu, e um degustador europeu pode ter dificuldade de decifrar e apreciar um produto asiático.

Ou seja, análises químicas ou físicas não são suficientes para avaliar a qualidade de um produto, tampouco somente a degustação.

2.1.3. Os produtos podem ser ligados a território, memória, identidade e saberes locais tradicionais de uma comunidade.

O território é um elemento chave para a biodiversidade. Os produtos devem ter um forte vínculo com o território, não somente em termos de clima e ambiente, mas também do ponto de vista histórico e cultural. No entanto, ser local não é o suficiente para determinar um produto como característico para fazer parte da Arca do Gosto. O cultivo local de variedades e híbridos desenvolvidos em laboratório são alheios à cultura local.

O território é solo, ar, água e clima, mas também é idioma, dialeto, religião, artesanato, arquitetura e paisagem. Longe de seu território de origem, uma semente, uma planta, uma árvore ou uma raça animal são reduzidos ao seu material genético.

As variedades vegetais comestíveis e as raças autóctones desenvolvem melhor o seu potencial na região na qual se aclimataram ao longo dos séculos de atividade humana. Por essa razão, são mais resistentes e necessitam menos ou até mesmo dispensam o uso de insumos externos, como fertilizantes e herbicidas, no caso de plantas; cuidados veterinários, água e alimentação, no caso de animais. São mais sustentáveis do ponto de vista ambiental e econômico.

Se não for possível diferenciar produtos de diferentes regiões, é possível que não seja um produto tão interessante. Mas pode ser que seja necessário uma investigação mais aprofundada para compreender a unicidade de cada território e o quanto isso afeta suas características. É possível que, devido a um determinado solo, por exemplo, existam diversos tipos de temperos, característicos daquele local em especial. O desafio é tentar ligar um produto a um território mais ou menos amplo, mas com uma identidade definida: uma ilha, uma região serrana, o curso de um rio, uma chapada.

Depois de quanto tempo um produto pode ser considerado tradicional?

Algumas organizações identificaram um número mínimo de anos depois do qual um produto pode ser considerado tradicional: pode ser 50, 30, ou mesmo 25 anos. O Slow Food considera que, na realidade, não basta um período em anos para garantir que um produto seja tradicional. A maçã Golden Delicious, por exemplo, cresce no mundo inteiro (do Chile à Europa e Austrália) e representa 80% da produção mundial de maçãs. Não é um produto tradicional, pois o vínculo com a comunidade local e com um território é secundário frente ao aspecto genético (isto é, a variedade, a mesma em todos os lugares, é relativamente estável, apresentando sempre as mesmas características, independentemente da região onde é cultivada). Ainda assim, esta variedade tem mais de 100 anos, tendo sido identificada no começo do século XX. A mesma situação aplica-se a um grande número de variedades comerciais de manga, banana, abacaxi, etc., que têm, no mínimo, 50 ou 60 anos.

Gergelim Kalunga . Foto: Nadiella Monteiro

O Slow Food responde a essa pergunta, considerando a **memória coletiva** de uma comunidade. Para decidir se um produto pode ser considerado tradicional, é preciso responder à seguinte pergunta: **"O produto pertence à cultura local? O conhecimento necessário para cultivá-lo, processá-lo e consumi-lo foi transmitido de uma geração à outra?"** A resposta pode ser encontrada em conversas com os produtores mais antigos da comunidade, perguntando se o produto já era cultivado ou processado por seus pais ou avós. Uma resposta não é suficiente. É preciso verificar se é uma memória compartilhada. Algumas sugestões: há traços do produto no artesanato local? Há ferramentas artesanais (de madeira, cobre, pedra, vime) para processar ou conservar um queijo especial? Ou para colher e secar alguma fruta? Existem cestos para guardar e pilão para moer um determinado cereal? Está presente no idioma, no dialeto, nas músicas populares? É vendido em feiras e mercados locais há algum tempo? O produto influenciou a arquitetura local? Há antigos engenhos ou casas de farinha ou pequenos laticínios nos vales nas montanhas?" Além de perguntar para os agricultores mais velhos, é importante conversar com as mulheres, cozinheiros, jornalistas que escrevem sobre gastronomia, especialistas (agrônomos, veterinários, tecnólogos dos alimentos, etc.). É importante também pesquisar a literatura disponível: Existem livros de cozinha? Livros sobre festas e tradições locais? Catálogos de produtos? É fundamental fazer um controle cruzado, utilizando o maior número de fontes de informação possível.

É possível indicar o mesmo produto em diversos países?

Sim, apenas depois das diferenças terem sido identificadas, ainda que mínimas.

Os produtos artesanais nunca são idênticos, pois há numerosos fatores que podem influenciá-los: altitude, composição do solo, clima, saberes locais, criatividade pessoal, etc.

Quando um produto existir em muitos países com o mesmo nome, é preciso investigar mais sobre suas características. A ricota, por exemplo, também é produzida na Sicília, e pode ser feita com leite de vaca, de ovelha ou de cabra, ou de leite misto; pode ser fresca ou curada, assada, defumada, coalhada com ramos de figueira. Na região do Mediterrâneo, é possível encontrar um universo de variações de cuscuz, feitas com diversos cereais, com o trigo, painço, arroz, milho, e com outras matérias -primas – existe também um cuscuz feito com sementes de ninfeia. O cuscuz de trigo pode ainda ser feito com diversas variedades de trigo locais, com grãos de diversos tamanhos, ou temperado com ervas secas, folhas ou raízes.

Quando não há uma distinção aparente de um produto, é possível que seja porque as diferenças não foram estudadas e descritas, não porque não existam. Na Itália, na década de 1960, o vinho era branco ou tinto. Hoje, existem numeros tipos de vinhos diferentes, que mudam conforme a variedade da uva, o território, as técnicas de vinificação e a habilidade individual dos produtores. Promover a diversidade é fundamental para promover a agricultura familiar. A uniformidade, a padronização e a superficialidade (o que leva a dizer que o produto é igual em qualquer lugar) favorecem os agricultores industriais, em detrimento da qualidade. O fato de um produto ser difundido em territórios muito diversos e muito amplos, muitas vezes com o mesmo nome, não significa que não esteja em risco em cada um dos territórios onde é preparado tradicionalmente.

Outros exemplos...

É possível receber a bordo da Arca o slatko de ameixa da Bósnia Herzegovina e o slatko de figo selvagem da Macedônia. Assim como indicar o freekeh de Jabal 'Amel, do Líbano, o freekeh de Jenin, na Palestina, ou o freekeh de Idleb, na Síria. Da mesma forma, indicar o queijo feta (em sua versão artesanal) das diversas regiões da Grécia, Turquia e Macedônia. Assim, um queijo feta dinamarquês de um grande produtor não seria uma sugestão para ser catalogado.

2.1.4. Os produtos devem ser produzidos em quantidades limitadas.

Sobre o sentido de "quantidade limitada" ou de "pequena escala", o debate está aberto e as definições unânimes são poucas. É um conceito relativo, que depende do contexto (uma ilha do mediterrâneo é bem diferente da Amazônia ou do deserto do Sahel, por exemplo) e do tipo de produção (cultivar cebola não é a mesma coisa que produzir açafrão ou queijo curado nos Alpes), e é muito difícil apresentar números definidos ou fórmulas precisas. No caso da Arca do Gosto (mas também em outros projetos, como o das Fortalezas e dos Mercados da Terra), tem-se o interesse de selecionar produtos que não podem ser produzidos em massa ou industrialmente. Na prática, "não somos capazes de calcular o que é certo, mas sabemos muito bem reconhecer o que é errado" (Schumacher, 1973).

Os produtos da Arca do Gosto estão ligados a uma região específica e aos conhecimentos de uma comunidade, e são estes dois elementos que definem os limites. Não é possível aumentar a quantidade produzida além de um certo limite sem modificar fundamentalmente a natureza da produção. Se os volumes produzidos aumentarem muito ou muito rapidamente (o tempo também é uma variável importante), é preciso ampliar a extensão dos cultivos (aproximando-se cada vez mais do modelo de monocultivos), multiplicar o número de animais criados, intensificar as formas de criação ou produzir a matéria-prima fora do território de produção (às vezes muito distante) e mecanizar muitas ou mesmo todas as fases da cadeia de produção, desistindo da característica artesanal, com o risco de não obter a mesma qualidade.

Fruto do baru e sua castanha . Foto: Anna Paula Diniz / DoDesign Brasil

A Arca do Gosto é um catálogo de produtos, não de produtores. Não é necessário, portanto, ter dados exatos sobre as quantidades produzidas (porém, os dados são fundamentais para criar uma Fortaleza), mas é importante ter, ao menos, uma noção da magnitude, para saber se é uma produção artesanal ou industrial. Para compreender melhor este conceito, leia "O negócio é ser pequeno", publicado em 1973 pelo economista e filósofo Ernst Friedrich Schumacher.

2.1.5. Os produtos devem estar em risco de desaparecimento.

O risco de um produto tradicional desaparecer totalmente pode ser real e iminente quando os conhecimentos e as capacidades necessárias para produzi-lo pertencem só a um ou a poucos produtores, geralmente idosos. Não basta ter uma receita escrita ou uma explicação oral para produzir um beiju, uma carne seca ou um doce tradicional. Os métodos de processamento tradicionais são o trabalho de artesãos e para aprendê-los seria preciso trabalhar anos com eles. É preciso aprender as técnicas, adquirir uma sensibilidade indefinível mas necessária para conseguir manter constante a qualidade de um produto, mesmo quando as condições em que se dá a produção (temperatura, grau de umidade dos locais de processamento ou amadurecimento, época do ano em que se produz, estado de saúde dos animais, etc.) mudam. Apenas as produções em série, os produtos industriais, não permitem a interpretação individual, exigindo, ao contrário, processos codificados e o uso de tecnologia em grande parte das fases de produção. O risco de desaparecimento também é real quando um produto é feito somente para consumo familiar, ou

quando leis hiper-higienistas rapidamente declaram ilegais os ambientes de maturação e de produção, os equipamentos e os materiais importantes para caracterizar um produto. No caso de uma raça em risco de extinção, o risco é real quando o número de animais ainda criados é baixo (poucas centenas, mil...). É difícil inverter um processo de erosão genética com números tão baixos, é preciso o compromisso de instituições, técnicos, fundos para apoiar os criadores e projetos de reprodução. O risco é potencial – ou seja, a médio ou longo prazo – quando a situação social (dos produtores ou consumidores) e ambiental (do ecossistema) é tal que é possível prever, para os anos seguintes, uma redução das quantidades produzidas e do número de produtores.

Os sinais de risco são diversos: mudança das tendências de consumo; um mercado que deixa de apreciar um determinado produto e paga pouco por ele, gradualmente reduzindo a sua rentabilidade; despovoamento de uma região e emigração de pessoas capazes de produzir segundo a tradição, em busca de novos empregos; a perda da transmissão entre as gerações; a modificação ou o desaparecimento de ecossistemas e paisagens rurais; a falta de apoio de políticas agrícolas internacionais, e a falta de atenção por parte das instituições. A ameaça iminente de produções industriais semelhantes às tradicionais, que confundem os consumidores orientando-os para versões homogêneas e padronizadas, pode tirar produtos tradicionais rapidamente do mercado, tornando-os mais frágeis, mais vulneráveis, com menos apoio da propaganda e marketing.

É possível indicar um alimento produzido apenas para consumo familiar?

Sim. Um produto que sobrevive apenas nas tradições de família, mas que não está presente no mercado, mesmo que produzido em abundância, representa um sistema extremamente frágil, correndo o risco de desaparecer no espaço de uma geração.

Na região dos Bálcãs, por exemplo, e em muitos países da ex-União Soviética, não existiam pequenas empresas privadas, somente grandes cooperativas públicas. Nestes países, os produtos artesanais sobreviveram apenas nas famílias, e hoje, pouco a pouco, alguns estão reaparecendo no mercado.

Há duas situações diferentes: às vezes, um produto é feito exclusivamente pelas famílias para consumo próprio, e não é vendido. Outras vezes, o produto está presente também no mercado, mas em uma versão não autêntica, com uma receita padronizada ou com matérias-primas diferentes. Em ambos os casos, é importante que se indique para a Arca o produto transmitido nas famílias, antes que seja tarde demais. Não é preciso verificar se a produção identificada tem os requisitos comerciais ou sanitários necessários. O produto poderá embarcar na Arca de qualquer forma.

A interpretação e a aplicação destes critérios deve sempre levar em conta as diversas situações locais, respeitando as diferenças geográficas, culturais, sociais, econômicas e políticas das comunidades.

2.2 Regras gerais

A indicação de um produto deve obedecer as seguintes regras:

O nome do produto incluído na Arca deve ser utilizado por todos os produtores, não sendo propriedade privada de um único produtor ou de uma empresa: não pode ser uma marca registrada.

Os produtos que embarcam na Arca do Gosto pertencem à comunidade, ao território onde nasceram e se desenvolveram, às gerações que os transmitiram e que os conservaram. Não são propriedade privada de uma empresa. Qualquer novo negócio ou qualquer jovem morando na região deve ter a opção de cultivar, criar, processar um produto da Arca. Portanto, a Arca do Gosto não inclui marcas comerciais registradas ou patenteadas por empresas privadas.

Por exemplo: A Nutella® não pode estar na Arca, mas um creme tradicional de chocolate e avelãs gianduja pode estar. Mandiopã (R), que é a pororoca de mandioca, não pode entrar na Arca do Gosto com este nome apesar dele ser a denominação mais popular do alimento. O Huguenot® (um queijo de leite de vaca criado por um produtor da África do Sul, cujo nome foi registrado) não pode ser parte do catálogo da Arca, mas o caciocavallo italiano, o oscypek da Polônia, o pélardon francês, ou outro queijo típico de uma determinada região e comunidade, podem embarcar na Arca.

Fica proibido o uso do nome, da logomarca e da marca Slow Food (e as demais variações) nos rótulos dos produtos da Arca. O uso da logomarca Slow Food® e do nome "Arca do Gosto" é regulado pelo Código de uso das logomarcas Slow Food – um anexo ao estatuto internacional do Slow Food.

A Arca seleciona um produto, não um produtor. A Arca não requer o conhecimento dos produtores, seu envolvimento ou o controle da sua cadeia de produção.

São descritos o aspecto, a cor e o sabor do produto, não sendo necessário conhecer os detalhes de toda a produção. Um exemplo: uma variedade de butiá selecionada para a Arca poderá ser cultivada utilizando métodos de cultivo orgânicos ou convencionais. A tarefa da Arca termina com a ficha de indicação do produto, evidenciando que um produto determinado está em risco de extinção. É um sinal de alerta, um apelo para tomar providências no mundo inteiro.

É por isso que nos rótulos dos produtos da Arca não podem ser utilizados logotipos do Slow Food (o caracol) ou de outras organizações ou projetos (da Fundação Slow Food para a Biodiversidade, das Fortalezas, etc). É possível utilizar outras ferramentas para divulgar o projeto da Arca – panfletos, publicações, artigos, sites, etc. – mas não com os rótulos de produtos.

Em muitos países, o Slow Food estabeleceu ligações com cozinheiros que, além de participar e colaborar com as atividades do Slow Food, cozinham com produtos da Arca do Gosto, das Fortalezas, cultivados ou produzidos pela agricultura familiar local.

O Slow Food convida os cozinheiros a indicarem os nomes dos produtores em seus cardápios, para dar transparência e promover um projeto específico – a **Aliança de Cozinheiros Slow Food** – e para criar uma verdadeira rede de botecos e restaurantes que lutam para conservar a biodiversidade.

Aliança de Cozinheiros Slow Food

Conheça o manifesto e o regulamento da Aliança de Cozinheiros Slow Food em http://bit.ly/alianca-cozinheirxs. Quem fizer parte desta rede e utilizar os produtos da Fortaleza Slow Food, poderá assinalá-los com o logotipo das Fortalezas Slow Food. A Aliança é um projeto recente, criado para valorizar as Fortalezas e os produtos da Arca do Gosto, mas que está se expandindo e envolvendo as comunidades rurais que produzem segundo a filosofia do bom, limpo e justo. Já há 20 países envolvidos na Aliança. Leia mais sobre as Fortalezas na seção 3 deste livreto.

No caso dos cozinheiros utilizando os produtos da Arca ou outros produtos locais, não é possível utilizar a logomarca do Slow Food (ou outras), pois o Slow Food não tem nenhum tipo de controle sobre os produtores individuais. É possível, contudo, sublinhar que alguns produtos presentes nos cardápios foram incluídos na Arca do Gosto, utilizando um asterisco ao lado dos produtos (ou publicando uma lista dos produtos da Arca numa página adicional ao cardápio), acrescentando a frase: "Estes produtos – ou os produtos indicados com (*) – fazem parte da Arca do Gosto do Slow Food."

Aconselhamos acrescentar também no cardápio uma breve explicação do projeto: *"A Arca do Gosto é um catálogo de produtos que devem ser preservados e que pertencem à cultura, à história e às tradições gastronômicas das comunidades do mundo inteiro."*

Ficha de candidatura para a Arca do Gosto

Nome do Produto*:

Indique o nome pelo qual o produto é conhecido no território e/ou nome na língua local ou dialeto (se houver)

Nome científico:

Categorias:*

- ○ Algas
- ○ Cacau
- ○ Café
- ○ Cereais e farinhas
- ○ Chá e infusões
- ○ Cogumelos
- ○ Destilados e bebidas fermentadas
- ○ Doces
- ○ Embutidos e produtos à base de carnes
- ○ Ervas aromáticas, especiarias e condimentos
- ○ Fruta fresca, desidratada e derivados
- ○ Hortaliças e conservas vegetais
- ○ Insetos
- ○ Leguminosas
- ○ Macarrão
- ○ Mel
- ○ Óleos
- ○ Pães e produtos de forno
- ○ Pescado, mariscos e conservas de peixe
- ○ Queijos e produtos lácteos
- ○ Sal
- ○ Raças animais
- ○ Vinagre
- ○ Vinho e videiras
- ○ Outros

País*:

Área geográfica e Localidades onde é encontrado:

Informações sobre o produto*:

Descrever as características do produto, a sua história e as razões pelas quais é importante preservá-lo.

O produto é ligado a uma comunidade indígena ou povo tradicional? ○ Sim ○ Não

Se sim, indique o nome da comunidade indígena ou povo tradicional:

Usos gastronômicos:

Nome completo de quem está indicando o produto*:

Telefone: E-mail*:

Marque a opção sobre você:

- ○ Rede de Slow Food
- ○ Delegado do Terra Madre
- ○ Outro
- ○ Rede da Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo
- ○ Estudante da Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo

**A resposta às perguntas indicadas com asterisco é obrigatória.*
***Você pode anexar outros documentos sobre o produto que está indicando, como o contato de produtores, de chefs e cozinheiros que o utilizam e de beneficiadores que você conhece, assim como textos, artigos, imagens, fotos, links, vídeos, etc.*

2.3 Como indicar um produto

Qualquer pessoa pode submeter um produto à Arca, ainda que não seja um especialista, não tenha uma formação específica, ou não seja membro do Slow Food. **A narrativa que conte a história do produto é essencial.**

É possível indicar algo da própria região ou de outras comunidades ou outros países, basta preencher a ficha disponível no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade: http://bit.ly/ficha-arca

As informações contidas na ficha são as da página ao lado

O formulário de inscrição pode ser enviado à comissão nacional / regional – nos países onde o Slow Food estabeleceu uma – ou diretamente à Fundação Slow Food para Biodiversidade. No site da Fundação, você pode encontrar a lista de países em que uma comissão está presente e os contatos relativos para entrar em contato com os grupos de trabalho locais.

Estes dois órgãos – comissões locais e a Fundação Slow Food para Biodiversidade – verificam se a indicação está em conformidade com os critérios estabelecidos pelo projeto. A Fundação é apoiada por um grupo de pessoas de diferentes países.

Caso as fichas estejam incompletas, informações adicionais serão solicitadas às pessoas que inscreveram o produto.

Após a aprovação, o passo seguinte é a inclusão de uma breve descrição do produto no **catálogo online**, na seção Arca do Gosto do site da Fundação: http://bit.ly/produtos-arca

2.4 Como divulgar a Arca do Gosto

Para acompanhar o desenvolvimento do projeto, estão disponíveis diversas ferramentas de comunicação, em vários idiomas.
O site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade contém uma apresentação completa do projeto, o catálogo online dos produtos aprovados – com a possibilidade de buscas por país, tipo de produto e nome do produto – e um espaço para indicar novos produtos. As indicações

recebidas, independentemente do idioma, são publicadas na seção: "Indicações do mundo", que reúne os nomes e os comentários de quem contribui com o projeto. Nessa seção, os visitantes podem pesquisar as indicações. Há uma página de perguntas frequentes para orientar os visitantes e para esclarecer as eventuais dúvidas. Acesse no endereço: http://bit.ly/ark-of-taste (em inglês e italiano)

Na página inicial do site da Fundação são publicadas notícias sobre o projeto (novos países envolvidos, depoimentos, entrevistas com os cozinheiros, etc.). Por isso, é importante receber informações das diversas regiões sobre eventos (por exemplo, a indicação de uma exposição de produtos da Arca durante um festival, encontros ou palestras dedicadas ao projeto), iniciativas e depoimentos interessantes, podendo servir de inspiração para que outras associações organizem eventos parecidos.

Newsletter internacional do Slow Food e Terra Madre

A newsletter internacional do Slow Food e Terra Madre é enviada periodicamente em oito idiomas, a 90.000 destinatários no mundo inteiro, com uma seção sobre a Arca do Gosto, comunicando conteúdos diversos (atualizações sobre os diversos países, novos produtos, galerias fotográficas, perguntas, etc.).

Para se cadastrar na newsletter, acesse: www.slowfood.com/newsletter

Galeria fotográfica e depoimentos em vídeo

As fotos enviadas por quem indica um produto e as do Arquivo Slow Food são publicadas no Facebook e na seção multimídia do site da Fundação Slow Food (www.fondazioneslowfood.com/en/videos). Os vídeos também são importantes: quem souber editar vídeos está convidado a fazer entrevistas com guardiões da biodiversidade. Os vídeos podem ser enviados junto com a documentação de indicação e podem ser anexados à ficha online, ou podem ser armazenados nos Celeiros da Memória, uma coletânea de vídeos de depoimentos dos guardiões das tradições, culturas e biodiversidade local, gravados no mundo inteiro pela Universidade de Ciências Gastronômicas.

Saiba mais: www.slowfoodfoundation.com/ark (em inglês).
É possível acessar a lista dos produtos no site brasileiro pelo www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil

Milhos crioulos na Serra da Mantiqueira - MG . Fotos: Nadiella Monteiro

Ecoextrativismo do Umbu . Foto: Gabriela Rocha / DoDesign Brasil

3.

Comunidades do Alimento e Fortalezas Slow Food

defendendo alimentos alimentos bons, limpos
e justos da sociobiodiversidade

Preparação de alimentos em Comunidade Indígena Guarani . Foto: Arquivo Slow Food

3.1 Comunidades do Alimento

A partir da comida, é possível definir um conceito de comunidade que envolve todos que se identificam com um ou mais produtos da sociobiodiversidade e cultura alimentares e também aqueles que colaboram na criação da economia alimentar em seu entorno. A produção, beneficiamento, distribuição e consumo da comida integram as pessoas para garantir o suporte econômico, proteção do ambiente e a saúde humana em um determinado **território**.

Em 2004, ocorreu a primeira edição do **Terra Madre**, em Turim. Nesse evento o Slow Food cunhou o termo **Comunidade do Alimento** para se referir aos diversos grupos tão distintos entre si mas que em comum tinham o alimento e o pertencimento em relação aos seus respectivos territórios. Naquela edição comunidades de mais de 130 países estiveram presentes. O movimento valoriza os alimentos trazidos pelas comunidades e entende que ao fazer isso, valoriza também suas comunidades produtoras. O respeito à cultura alimentar possibilita restaurar o orgulho e a dignidade daquelas pessoas que cultivam e beneficiam os alimentos (muitas vezes marginalizados e esquecidos), além de cooperar para melhoria de renda, autoconfiança e motivação. O Slow Food entende que a cooperação e o desenvolvimento baseados na comida são poderosos agentes de mudanças.

As Comunidades do Alimento envolvem todos os atores e produtos que representam a localidade: agricultores, guardiões de sementes, pescadores artesanais, coletores e extrativistas, criadores de animais, açougueiros, e coprodutores, dentre outros.

O grupo compreende os problemas gerados pela agricultura industrial que degrada os recursos naturais, pela indústria alimentar e pelo modelo de distribuição que visa a homogeneização do gosto e que atua contra a agricultura familiar e a agroecologia. A Comunidade do Alimento pode produzir alimentos artesanais segundo os princípios do 'alimento bom, limpo e justo', ou trabalhar na construção de um modelo de produção, distribuição e consumo mais sustentáveis.

Junto a outras iniciativas como a Aliança de Cozinheiros e a Rede Jovem, essas comunidades compõem a Rede Terra Madre, integrada atualmente

por cerca de 2400 delas. No Brasil já foram identificadas mais de 160. Desde a primeira edição, o Terra Madre (encontro internacional das Comunidades do Alimento) ocorre a cada dois anos, em Turim. O encontro já reúne comunidades e produtos de mais de 160 países e possibilita uma rica experiência, viabilizando conhecimento e troca de experiências sobre as diversas realidades dos territórios de atuação dessa da rede.

Nas localidades, os integrantes da Rede Terra Madre são incentivados a se articular em atividades e reuniões regulares em escalas local ou nacional, no qual se destaca o **Terra Madre Day,** dia de celebração e promoção do alimento local, que acontece no dia 10 de dezembro. Junto com outros atores da rede Slow Food organizam eventos, feiras, conferências, encontros, festas, ou simplesmente o convívio para afirmar e celebrar os valores da Terra Madre.

As comunidades promovem a filosofia Slow Food em seus territórios e são porta-vozes de campanhas que o movimento promove nacional e internacionalmente.

Quando o Slow Food reconhece uma Comunidade do Alimento é porque identifica nela o alinhamento em **promover o alimento bom, limpo e justo**. Entende também que se empenha para melhorar o sistema alimentar a partir da valorização da produção local, com particular atenção à conservação da biodiversidade agroalimentar e do ecossistema, à preservação dos saberes e fazeres e respeito às tradições para garantir os desenvolvimentos local, econômico, cultural, social e ambiental harmônicos.

Dessa forma, cada Comunidade é ligada a um território específico, não somente do ponto de vista geográfico, mas também do social, cultural e histórico. A ligação do alimento da produção com o território é um elemento fundamental da identidade e da qualidade do produto fabricados e/ou distribuído e promovido pela Comunidade. O pertencimento ao território permite uma interação e colaboração constantes, sendo mais um elemento-chave da Comunidade.

Por exemplo, uma Comunidade pode se reunir em torno de um projeto comum a todos os protagonistas da cadeia produtiva, dos produtores, aos técnicos que promovem assistência, treinamento e acompanhamento, aos cozinheiros, comerciantes, até os educadores, administradores locais e o elo final que pode concretamente promover a mudança, ou seja, os consumidores ou co-produtores.

As Comunidades do Alimento têm papel fundamental na reconstrução das cadeias locais de produção e promover métodos e receitas tradicionais. A gastronomia, quando reconhecida como parte da herança local, pode prover o sustento, desenvolvimento e uma economia que muda e adapta às comunidades e aos locais de produção.

As inovações tecnológica também são bastante úteis para alcançar os padrões modernos de segurança alimentar e alcançar uma razoável economia de escala local com base na comida, agricultura, tradição e cultura. Por isso, devem ser discutidas, analisadas e aceitas por toda a comunidade local de produtores. Isso significa que o requisito fundamental para a inovação deve ser compartilhada pela comunidade, não imposta pelo mercado.

Os **produtos das Comunidades do Alimento** são obtidos de acordo com os seguintes princípios do Slow Food:

- **Bom:** devem ser de boa qualidade, um conceito que varia de acordo com as diferenças culturais locais. O Slow Food lida com este aspecto de forma diferenciada em relação a outras organizações. Os produtos que protagonizam nossos projetos devem ser bons porque somente deste modo é possível desenvolver o prazer do gosto e os agricultores e produtores artesanais serem remunerados de forma justa pelo trabalho desenvolvido;
- **Limpo:** a técnica produtiva deve respeitar a natureza ao máximo, não necessariamente com certificação orgânica, mas deve seguir os princípios da agroecologia, do respeito ao bem-estar animal e da saúde humana. O uso de produtos químicos sintéticos deve ser reservado apenas em casos em que não há outra possibilidade e deve ser usado o mínimo possível;
- **Justo:** agricultores e produtores artesanais devem receber uma remuneração justa, adequada ao trabalho desenvolvido e à alta qualidade do produto e, por sua vez, devem oferecer seus produtos a preços justos e transparentes. Na cadeia de abastecimento não deve haver discriminação de mulheres, pela nacionalidade, etnia, posição política

ou crença religiosa e deve excluir a exploração do trabalho infantil. Em alguns casos, a atividade da Comunidade destaca um produto tradicional único e representativo da biodiversidade local, muitas vezes antecipando a criação de uma Fortaleza Slow Food.

Também existem Comunidades em que o foco não é a produção, mas a **educação**. As Comunidades de Aprendizagem são compostas por estudantes com vários níveis de formação, professores, pais, avós, cozinheiros e produtores locais que trabalham para transmitir às gerações mais jovens os saberes ligados à cultura alimentar, à produção sustentável e à proteção ambiental.

Entre as atividades, estão principalmente as hortas, sejam elas comunitárias, urbanas e/ou escolares, como em projetos conduzidos principalmente na Itália, nos Estados Unidos ou das 10 mil hortas na África, mas também as atividades educativas voltadas ao desenvolvimento da educação do gosto, da aquisição de competências e conhecimento para embasar decisões de compra. Os projetos das Comunidades de Aprendizagem incluem a criação de programas de formação, atividades de educação ambiental, alimentar e do gosto e seminários para a comunidade de hortelões.

A **relação** das Comunidades do Alimento com o restante da rede Slow Food varia de caso a caso. Elas podem existir enquanto tal, independentemente da atividade do Slow Food, ou podem surgir diretamente da colaboração de um Convívio Slow Food em seu território.

As Comunidades do Alimento podem ser ligadas a associações locais ou nacionais, a representantes do Slow Food, a rede de associados, especialistas, acadêmicos daquele território ou ainda podem solicitar autonomamente sua participação na rede.

Toda Comunidade do Alimento deve solicitar formalmente a adesão à rede Terra Madre, comprometendo-se a adotar a filosofia do Slow Food e colaborar na difusão de suas campanhas e projetos.

Acesse a ficha da Comunidade do Alimento em http://bit.ly/Form-CdA-SlowFood

Produtora de licuri . Foto: Paula Pimentel

Produtora de licuri . Foto: Arquivo Slow Food. **Produtora de siri desfiado** . Foto: Marcelo de Podestá

Não é obrigatório que as Comunidades do Alimento tenham ligações prévias com algum Convívio do território, mas é essencial que ela esteja disponível para estabelecer parcerias e divulgar os projetos e as campanhas do movimento.

O Congresso Internacional do Slow Food de 2012 iniciou um processo de reconhecimento político das Comunidades do Alimento junto com o Convívio e desde então algumas comunidades já indicaram delegados ao Conselho Internacional. No congresso de 2017, as Comunidades do Alimento que ao longo do ano participaram ativamente da rede e que contribuíram na elaboração de projetos Slow Food foram reconhecidas como nós da rede Slow Food e seus delegados puderam contribuir ainda mais para o futuro do movimento.

O **nome da Comunidade do Alimento** deve explicitar seu aspecto principal: quem faz (pescadores, agricultores, produtores), qual o alimento trabalhado e onde é o território de atuação, por exemplo "produtores de batata-doce de…". Os nomes de associações, cooperativas e organizações que a compõem não são apropriadas, uma vez que o intuito é envolver a comunidade, que pode muitas vezes ter representantes de diversas instituições ou então que futuramente integre outras organizações que atuem com o mesmo produto no mesmo território.

Maracujá-da-caatinga . Foto: Arquivo Slow Food . Produtor de maracujá-da-caatinga . Foto: Ieda Marques
Detalhe do fruto . Foto: Revecca Tapie

Fortaleza Slow Food®

3.2 Fortalezas Slow Food

Com o objetivo de atuar junto às comunidades e potencializar seus trabalhos com os alimentos bons, limpos e justos, a Fundação Slow Food para a Biodiversidade (órgão técnico do Slow Food Internacional) cria, em 1999, o projeto **Fortalezas**. O projeto estimula a aproximação entre produtores organizados e mercados sensíveis à qualidade de seus produtos e devem seguir os critérios de sustentabilidade ambiental (limpo) e socioeconômica (justo). Comparado aos critérios adotados para as Comunidades do Alimento, mencionada acima, as Fortalezas exigem maior aprofundamento uma vez que o desenvolvimento dos produtos devem seguir um protocolo de produção definido pela Comunidade junto ao Slow Food.

Limpo

Técnicas de cultivo usadas pelos produtores da Fortaleza devem conservar a **fertilidade da terra** e dos recursos hídricos, evitar o uso de produtos químicos sintéticos e manter métodos tradicionais de cultivo e de gestão de terra tradicionais sempre que possível. Os métodos e os locais de produção devem conservar a **paisagem** e preservar a arquitetura tradicional.

Monocultivos intensivos (mesmo que aplicados a variedades tradicionais ou ecótipos) não respeitam esse aspecto, e é um fator inviabilizador para a formação de uma Fortaleza, assim como produção pecuária intensiva, técnicas de pesca depredatórias, produtos ultraprocessados ou geneticamente modificados.

No site da Fundação, há uma seção com as diretrizes gerais (em inglês) para o cultivo, produção animal e processamento que devem ser seguidas no desenvolvimento de todo protocolo de produção:
http://bit.ly/diretrizes-fortaleza-eng

Justo

Uma Fortaleza sempre envolve uma Comunidade do Alimento. Não é um projeto em favor de um produtor individual ou isolado. Os produtores devem ter um papel ativo e ser capazes de influenciar as decisões da comunidade. Por esta razão, as figuras centrais dos projetos são os próprios produtores. As pessoas com quem precisamos trabalhar para desenvolver uma Fortaleza não devem estar sujeitas a decisões de proprietários de terras ou de grandes empresas. Portanto, uma Fortaleza não pode ser criada com produtores sem completa autonomia na gestão de suas atividades.

Os produtores devem estar dispostos a colaborar e a elaborar juntos um protocolo de produção comum e os métodos de promoção do produto, possivelmente se reunindo em organizações (associações, consórcios e cooperativas). Um dos objetivos da Fortaleza é obter um preço adequado para a Comunidade, melhorar sua qualidade de vida e a situação socioeconômica de suas famílias. O preço também deve ser transparente e justo para os consumidores.

Os agricultores ou produtores artesanais das Fortalezas são produzidos, com frequência, em regiões marginais (montanhas altas, ilhas, áreas rurais isoladas) e em condições desafiadoras. Muitas vezes, exigem mais cuidado, habilidade manual, períodos de processamento, maturação mais longa e só podem ser produzidos em pequenas quantidades. Com frequência, o mercado não reconhece o valor real dos produtos artesanais e condena-os a seguir as leis do mercado padronizado, onde competem com produtos de qualidade inferior.

Não é fácil estabelecer o que é um preço "justo" para o produtor (e para o consumidor!). Os produtores devem fazer um esforço para quantificar o tempo de processamento e seus custos de produção, que incluem energia, matéria-prima, logística, etc., e estabelecer um preço que compense. Os consumidores devem fazer um esforço para avaliar a Fortaleza sem automaticamente fazer comparações com os preços de produtos semelhantes, mas com outra origem, ou produzidos em escala industrial.

Produtor de pinhão . Foto: Xavier Bartaburu

Relacionamento com os produtores

A Fortaleza se diferencia da Arca do Gosto na relação com o produtor. Enquanto a Arca é um catálogo de **produtos**, cujos produtores não precisam ser mencionados na indicação, a Fortaleza tem como característica fundamental o relacionamento com as **comunidades** e o desenvolvimento de iniciativas concretas que as apoiem. Criar uma Fortaleza significa fazer contato com os produtores, conhecê-los, pedir que expliquem como trabalham e quais as suas dificuldades, visitar os locais de produção, entender o contexto social, cultural e econômico, analisar o mercado, e envolver a comunidade no planejamento de iniciativas que as promovam.

O objetivo das Fortalezas Slow Food é conservar um produto tradicional em risco de desaparecimento (um produto da Arca), representando a fase sucessiva à catalogação na Arca. Obviamente, não é possível criar tantas Fortalezas quantos são os produtos da Arca, assim, espera-se que muitas outras organizações e instituições se mobilizem para conservar estes produtos.

Normalmente, quando se decide criar uma Fortaleza, os agricultores e produtores artesanais, ou alguns deles, já estão envolvidos com o Slow Food. Mas é importante fazer uma pesquisa mais aprofundada e entrar em contato com aqueles que ainda produzem o produto, na esperança de que a maioria decida participar da Fortaleza desde o início.

Como localizar todos os produtores de uma Fortaleza

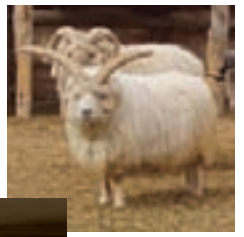
Produtores de uma região que usam as mesmas técnicas, geralmente se conhecem. Assim, podemos começar pedindo que os produtores conhecidos indiquem outros. Também é importante saber se já existe uma associação de produtores. Associações podem ser específicas, reunindo todos os criadores de uma raça que queremos preservar ou outros mais gerais como associações de criadores e agricultores. Para identificar outros produtores, também é útil dialogar com cozinheiros locais, técnicos (veterinários, agrônomos, extensionistas) e comerciantes que vendem o produto em questão. As Fortalezas começam com uma base inicial de produtores – normalmente os mais motivados e dispostos –, mas são projetos abertos e podem receber novos integrantes nos anos seguintes.

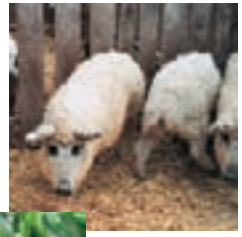
As Fortalezas resistem contra as ameaças da agricultura industrial, degradação ambiental e padronização massiva, podendo ser de três tipos:

3.2.I. Fortalezas que visam preservar um produto tradicional em risco de extinção (um produto da Arca do Gosto)

Outros exemplos...

Mel de Abelha Jandaíra (Brasil), Ovelha Navajo-Churro (EUA), Pão de Centeio do Vale Müstair (Suíça), Linguiça Mangalica (Hungria), Queijo Maiorchino (Itália), Açafrão Taliouine (Marrocos), Morangos Brancos Purén (Chile) e Pimenta Preta Rimbàs (Malásia).





Em 1999, o Slow Food partiu da Arca do Gosto para lançar a sua primeira Fortaleza. Ainda hoje, **indicar um produto para a Arca é meio pelo qual se inicia uma Fortaleza Slow Food**. O produto da Arca pode ser uma **espécie domesticada** (vegetal ou animal), uma **espécie selvagem** (quando ligada a técnicas de colheita e beneficiamento específicas, e usos tradicionais) ou um **produto beneficiado** (que deve ter uma **qualidade** organoléptica específica, definida pelo uso e pelas tradições locais; deve ter ligação com os saberes locais tradicionais e com o **território**, **memória** e **identidade** de uma comunidade; deve ser produzido em **quantidades limitadas**, usando métodos artesanais; e em situação de fragilidade).

A maioria das Fortalezas pertence a esta categoria, ou seja, o enfoque é a produção de um produto da Arca do Gosto.

3.2.2. Fortalezas que visam preservar uma técnica de produção tradicional em risco de extinção (por ex., pesca, produção animal, processamento ou cultivo)

Técnicas de produção tradicional (pesca, criação animal, processamento ou cultivo) podem ser usadas para obter mais de um produto, alguns dos quais podem não estar em risco de extinção. Uma técnica tradicional pode estar correndo perigo de se perder por inúmeras razões: porque apenas os idosos ainda detêm conhecimento e domínio da técnica, porque os jovens estão emigrando ou escolhendo outras profissões, etc.

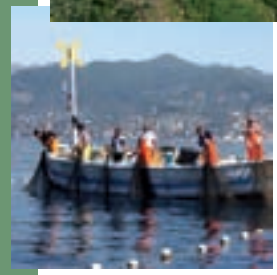
Algumas **técnicas tradicionais são importantes** não apenas por razões culturais ou de identidade, mas também por **garantirem melhor sustentabilidade ambiental e por representarem uma oportunidade importante para melhorar a economia local**. Basta pensar nas técnicas tradicionais de pesca no litoral que se baseiam no uso de redes seletivas de baixo impacto e na precisão da habilidade e conhecimento dos pescadores, o que é muito difícil de transmitir sem o contato direto com os pescadores mais experientes. A mesma coisa pode ser dita do cultivo, onde o conhecimento sobre rotação e consorciação de culturas, e a gestão específica dos campos estão se perdendo.

O **nome** da Fortaleza pode se referir à **técnica** em si ou ao **produto**, e ambos podem ser associados à área geográfica.

Outros exemplos...

Fortalezas cujos nomes se referem à técnica e à área geográfica

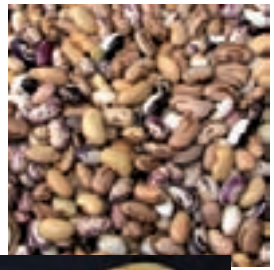
A Fortaleza da Tonnarella de Camogli (Itália) defende o antigo sistema de pesca 'tonnarella'. As redes ficam no mar durante seis meses, de abril a setembro, e capturam apenas peixes de tamanho médio e grande (carapau, bonito, peixe-agulha, etc.). A Fortaleza dos Vinhos Gemischter Satx de Viena preserva uma técnica antiga que envolve o cultivo de 20 tipos diferentes de uvas brancas num mesmo vinhedo. As uvas em si não estão em risco de extinção, mas sim a técnica de cultivá-las no mesmo vinhedo e procesá-las juntas.



Fortalezas cujos nomes se referem a produtos e áreas geográficas

A Fortaleza do Feijão de Smylian (Bulgária) defende o feijão cultivado num vale isolado, cujas condições climáticas (temperaturas moderadas no verão, grandes diferenças de temperatura entre dia e noite) criam condições ótimas para sua produção. A pequena comunidade de montanha cultiva este feijão há mais de 250 anos. Cada família cuida de um pequeno pedaço de terra, consorciando feijão com milho ou batatas, evitando o uso de fertilizantes químicos e o esgotamento do solo.

A Fortaleza dos Queijos Americanos de Leite Cru envolve produtores de queijos de todos os Estados Unidos reunidos por seu compromisso de preservar e promover a produção de queijos de leite cru, num contexto difícil de leis ultra-higiênicas e rígidas.



3.2.3. Fortalezas que visam conservar uma paisagem rural ou ecossistema em risco de extinção

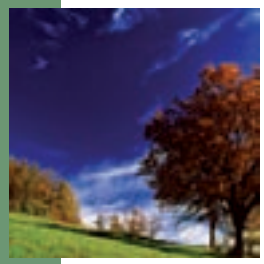
Quando os modos de vida tradicionais são perdidos, as paisagens onde eles ocorriam também podem entrar em risco de desaparecer. Elas podem ser abandonadas, reduzidas ou pavimentadas devido a urbanização, industrialização ou agricultura industrial. Além disso, ecossistemas rurais podem estar sujeitos à grilagem ou ser destruída pelo desmatamento e manejo inadequado. Uma Fortaleza é muitas vezes uma resistência que possibilita a educação e conscientização de pessoas e instituições por meio dos alimentos que trabalha.

Alguns casos da biodiversidade em risco de extinção – como raças locais ou plantas que crescem numa floresta – só podem ser salvas se a paisagem agrícola ou o ecossistema sobreviver. Muitas vezes, Fortalezas conservando uma paisagem também preservam certas práticas agrícolas (como o cultivo em terraços com muros de pedra para conter terrenos instáveis).

Outros exemplos...

Através da produção de óleo, a Fortaleza do Azeite de Oliva Extra-Virgem de Oliveiras Milenares de Maestrat (Espanha) trabalha para preservar árvores de mais de 800 anos que correm sério risco de serem removidas.

A Fortaleza da Sorveira de Wiesenwienerwald (Áustria) foi formada para conservar as magníficas sorveiras da floresta na região de Viena.



Muitas vezes, a proteção de um ecossistema e de uma técnica se sobrepõe na mesma Fortaleza.

Outros exemplos...

As Fortalezas do Botiro de Montanha de Primiero e da Manteiga de Leite Cru de Pastagem de Montanha do Alto Elvo (ambas na Itália) protegem técnicas de produção de manteiga de leite cru (difíceis de encontrar no mercado) e, ao mesmo tempo, as antigas queijarias de pedra de duas regiões alpinas.

3.3 Quem coordena as Fortalezas?

As Fortalezas são tecnicamente coordenadas pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade, que recebe pedidos para novos projetos, reúne e analisa o material de apoio a uma indicação, organiza visitas a produtores e oficialmente autoriza a criação da Fortaleza. A Fundação não assume a iniciativa de criar uma Fortaleza de forma autônoma, mas age apenas após o pedido de associações nacionais ou regionais do Slow Food ou, onde estas não existam, de convívios, comunidades do alimento ou outras organizações como ONGs e instituições parceiras. Em regiões onde o Slow Food não está presente é mais difícil criar uma Fortaleza.

Se o projeto tiver as características necessárias e for levado adiante, o Slow Food pede a colaboração da rede local durante as primeiras fases do trabalho. Algumas vezes, a criação de uma Fortaleza pode abrir caminho para a formação de um novo Convívio. Localmente, o trabalho é sempre feito em colaboração com estes convívios, que atuam junto a Comunidades no desenvolvimento das Fortalezas.

A Fundação trabalha com um grupo de profissionais (veterinários, tecnólogos, agrônomos, etc.) e produtores já envolvidos no projeto há algum tempo. Essas pessoas ajudam a Comunidade a identificar e resolver os problemas da produção; melhorar, quando necessário, a qualidade e a sustentabilidade da produção; e redigir os protocolos de produção.

3.4 Passos para criar e coordenar uma Fortaleza

3.4.1 Preencher o formulário de indicação da Fortaleza

Quem quiser requisitar a criação de uma nova Fortaleza deve preencher um formulário (disponível no website). O formulário pede informações sobre o sistema de produção e uma lista inicial de produtores, para que se possa fazer uma avaliação preliminar. Depois da aprovação inicial pelos organismos relevantes do Slow Food (dependendo do país, pode ser um escritório nacional ou um Convívio Slow Food local[8]), a ficha é enviada para a Fundação Slow Food, junto com algumas amostras de produtos de diferentes produtores, quando possível.

3.4.2 Organizar uma visita à Comunidade do Alimento candidata à Fortaleza

Se a indicação for válida, a Fundação organiza uma visita aos produtores junto com os responsáveis do Slow Food local. A visita aos locais de produção deve incluir um encontro com os contatos locais (líderes de convívios, técnicos, instituições, possíveis patrocinadores) e um encontro com todos os produtores interessados.

O encontro com os produtores é fundamental para identificar os problemas mais relevantes e para definir os objetivos do projeto, esclarecendo os princípios básicos aceitos por todos, acima de tudo, o desejo de construir coletivamente um caminho rumo a uma produção boa, limpa e justa, além da disposição de trabalhar junto para aprimorar e promover o produto.

Durante a visita, é importante identificar **dois contatos locais** que possam coordenar o desenvolvimento do projeto como voluntários: **um representante e porta-voz da Comunidade** e **um representante do Slow Food** (normalmente um líder de Convívio ou membro do Convívio mais próximo) que, a partir de então, tornam-se o interlocutores da Fundação Slow Food.

É importante coletar todas as informações sobre a **situação da produção** e relacioná-las no questionário (fornecido pelo Fundação Slow Food), incluindo o número de produtores envolvidos, a quantidade produzida, o tipo de mercado, etc. Esse trabalho ajuda a esboçar um perfil preciso da situação, o potencial e os problemas a enfrentar. A atualização constante dos dados durante os anos sucessivos possibilita a avaliação do desenvolvimento da Fortaleza e dos resultados econômicos, sociais e culturais. No primeiro encontro com os produtores, é essencial dar muita atenção à apresentação do Slow Food (sua história, objetivos e filosofia), explicando claramente o papel da associação no desenvolvimento do projeto da Fortaleza. É importante esclarecer que o Slow Food não tem interesses econômicos ou comerciais, mas apenas um objetivo: ajudar a preservar e transmitir a biodiversidade através de uma rede internacional de Comunidades. Com o tempo, espera-se que os integrantes da Fortaleza se tornem associados do Slow Food para que a rede seja fortalecida.

3.4.3 Criação do protocolo de produção

Uma vez conhecidos e envolvidos os produtores, é possível redigir um protocolo de produção, pré-requisito fundamental para o desenvolvimento da Fortaleza. A Fundação pode ajudar a redigir o protocolo, fornecendo diretrizes para cada tipo de produção e questionários simples para reunir as informações necessárias. O protocolo de produção deve ser o resultado da consulta com os produtores da Fortaleza, não deve ser o trabalho de técnicos ou acadêmicos num escritório. Mesmo que os produtores levem mais tempo para chegar a uma versão definitiva do texto aceita por todos, esse tempo deve ser respeitado.

O processo ideal inclui a organização de uma reunião inicial com produtores, durante a qual representantes do Slow Food apresentam um questionário sobre as informações principais que devem ser obtidas dos produtores. **O questionário é desenvolvido especificamente para cada categoria de produto** como, por exemplo, queijos, carnes curadas, plantas comestíveis, mel, raças de corte, raças leiteiras, etc.

8. Se o Slow Food não estiver presente na região, a ficha pode ser enviada diretamente para a Fundação. Sobre os Convívios Slow Food, acesse: www.slowfoodbrasil.com/convivium

Depois de preencher o questionário, os produtores podem redigir um primeiro esboço do protocolo, que será aprimorado até chegar à versão final. O parecer de técnicos, agrônomos, veterinários, etc., pode ser útil para os aspectos mais complexos ou delicados.

O processo requer muita paciência. É preciso lembrar que conflitos podem ser úteis, pois chamam a atenção para pontos fracos e para a necessidade de fazer escolhas e encontrar um meio-termo entre posições opostas. Discussões e discordâncias podem ser acerca da definição de uma região, sobre a obrigatoriedade de certas etapas da produção, o tempo de maturação de um produto, etc.

3.4.4 Aspectos fundamentais do protocolo

O protocolo **define com precisão** a área de produção, **registra** a história do produto e **descreve** detalhadamente todas as fases de cultivo (ou produção animal) e processamento. Assim, **fortalece a consciência** de produtores que, muitas vezes, pela primeira vez, trabalham juntos para comparar técnicas de produção e para registrar seus conhecimentos no papel.

O protocolo deve ser aprovado pela Fundação e pela Comunidade. A versão final deve ser assinada por todos os integrantes da Fortaleza. Pode ser um bom momento para apresentar a Fortaleza para o público. Se o protocolo for redigido de forma meticulosa e cuidadosa, permitirá identificar os pontos fracos da Fortaleza. Um dos objetivos principais da Fortaleza é ajudar a comunidade a colaborar com a qualificação da oferta de produtos e na sustentabilidade das técnicas usadas. Por esta razão, a Fundação envolveu um grupo de profissionais capazes de dar assessoria técnica e treinamento para produtores e coordenadores das Fortalezas.

Produção, cultivo e técnicas de criação animal

Há **diretrizes específicas** para cada categoria de produto (disponíveis no site da Fundação), que devem ser usadas para redigir o protocolo das Fortalezas. As diretrizes incluem, por exemplo, a obrigatoriedade do uso de leite cru para a fabricação de queijos; a proibição do uso de saborizantes, flavorizantes, conservantes e aditivos químicos; o uso de formas sustentáveis de produção animal e pesca; a preservação de técnicas e locais tradicionais de produção

As diretrizes foram definidas pela Fundação, com a colaboração de técnicos e produtores, sendo constantemente aperfeiçoadas e atualizadas ao longo dos anos, graças à contribuição de coordenadores e produtores locais.

Fortalezas e denominações europeias

Nos últimos anos, na Europa, foram criadas muitas Fortalezas para produtos que já eram protegidos por uma denominação europeia (DOP – denominação de origem protegida – ou IGP – indicação geográfica protegida). Pode parecer redundante criar uma Fortaleza quando um produto já é protegido por uma marca europeia, mas, em alguns casos, o Slow Food considera necessário defender certos aspectos do método de produção ou do território que o protocolo de denominação não cobre adequadamente. Todos os produtores das Fortalezas europeias devem também aderir à denominação, regra que não se aplica em outros continentes.

Outros exemplos...

Os produtores da Fortaleza do robiola (um queijo de cabra italiano) respeitam o protocolo do DOP, mas enquanto este permite o uso de uma certa quantidade de leite de vaca e de ovelha na produção, eles se comprometem a usar apenas leite de cabra. As regras de produção da Fortaleza especificam esta exigência mais restritiva.

Algumas vezes, em casos extremos, alguns produtores da Fortaleza não querem continuar seguindo as regras da denominação e decidem desvincular-se dela. Neste caso, o nome histórico não deve ser mais usado.

3.4.5 Definir o nome de uma Fortaleza

A escolha de um nome para uma Fortaleza é muito importante. É a afirmação de uma identidade histórica e de uma tradição. Portanto, é importante saber que nome a comunidade local usa para identificar o produto. Nomes inventados ou folclóricos são proibidos (por exemplo: "A geleia da vovó", "O queijo da fazenda", etc.), assim como nomes comerciais registrados.

As atividades de comunicação do Slow Food para promover as Fortalezas facilitam a familiarização com os nomes dos produtos. Para evitar que o nome seja mudado depois de alguns anos, inutilizando o trabalho de divulgação anterior, a decisão sobre o nome deve ser muito bem pensada no início.

É sempre muito útil associar o nome de uma Fortaleza com um lugar, a área onde é produzido. Dessa forma, enfatizamos o valor da região, não apenas de um ponto de vista geográfico, mas também social e cultural, e a Fortaleza pode se tornar um recurso para o desenvolvimento local.

Outros exemplos...

Maracujá-da-Caatinga (Brasil); Batata Andina de Quebrada de Humahuaca (Argentina); Cominho de Alnif (Marrocos); Cenoura de Polignano (Itália).

Nomes de Fortalezas também podem vir do dialeto (quando for reconhecido pela comunidade como tal e não uma retórica para evocar imagens do passado ou paisagens rurais) ou de línguas indígenas. No entanto, é preciso cuidado, pois os nomes são muitas vezes difíceis de entender e divulgar para um público internacional.

Outros exemplos...

Waraná Sateré Mawé (Brasil), no idioma indígena Sateré Mawé, é o guaraná defumado em bastão ou em pó tradicionalmente produzido pelo povo originário que domesticou a planta; Saras del Fen (dialeto piemontês, Itália), uma ricota produzida no vale Valdesi, que é embrulhada em feno; Suovas de Rena (Suécia), "carne defumada" na língua Sami.

3.4.6 Definir a área de produção

A área de produção indicada no protocolo de produção não corresponde necessariamente apenas à área na qual vivem e trabalham os produtores envolvidos desde o início, mas devem incluir toda a área histórica de produção. Qualquer um que produzir o produto nesta área e decidir seguir o protocolo deve ter a possibilidade de fazer parte da Fortaleza. A área de produção deve ocorrer nas mesmas condições climáticas (por exemplo, não podemos associar um queijo produzido nas montanhas a um queijo da planície) e estar ligada à tradição e história do produto.

A informação pode ser baseada em registros escritos e também orais. Consulte a comunidade – entreviste idosos, cozinheiros, restaurantes e bares históricos para descobrir como e onde o produto era produzido e tradicionalmente consumido.

3.4.7 Organizar capacitação e assistência técnica

A capacitação é uma das partes mais importantes das atividades da Fortaleza e tem vários objetivos: melhorar a qualidade da produção; aprimorar a capacidade de análise sensorial dos produtores; criar associações de produtores; desenvolver embalagens sustentáveis; e ajudar a melhorar a comunicação e marketing.

3.4.8 Métodos de capacitação

Degustação

Através de uma degustação comparativa de amostras de produto de todos os membros da Fortaleza, podemos identificar possíveis defeitos no processamento ou maturação e melhorar as qualidades sensoriais do produto. Uma degustação também revela possíveis diferenças organolépticas dos produtos de diferentes produtores ou regiões. Tais diferenças podem ser comunicadas e valorizadas. Produtores e técnicos do Slow Food devem participar das sessões de degustação.

Visitas de técnicos

Graças a sua rede internacional, o Slow Food pode colocar produtores em contato com especialistas do mundo inteiro para ajudar a resolver problemas técnicos e de organização. A Fundação também pode enviar artesãos e peritos diretamente para as Fortalezas. **Trocas e intercâmbios entre produtores.** Intercâmbio de conhecimentos entre diversas Fortalezas, por meio de visitas em grupo a produtores de outras Fortalezas, ou a outros bons exemplos de produção, permitem que os agricultores descubram produções agrícolas e artesanais semelhantes e métodos de promoção e venda que possam ser reproduzidos em suas localidades.

Seminários de capacitação

A Fundação organiza seminários de treinamento para a Comunidade em diferentes setores (queijo, frutas e verduras, carnes, etc.), localmente ou na sede internacional.

3.5 Reunir a Comunidade

Depois das primeiras atividades comuns, quando o grupo de membros da Fortaleza estiver integrado, pode-se encorajá-lo a formar uma cooperativa, consórcio ou outra organização coletiva. Isso não significa que devam vender os seus produtos coletivamente – empresas individuais podem manter a sua independência – mas é importante que se sintam parte de um projeto comum a ser levado adiante coletivamente. A formação de um grupo ou associação oficial tem muitas vantagens. É mais fácil desenvolver projetos como um grupo coletivo: órgãos públicos que dão assistência financeira a produtores preferem lidar com associações do que com indivíduos. Assim como alguns custos podem ser compartilhados (por exemplo, a compra de máquinas como colheitadeiras, que são caras e utilizadas por períodos curtos; materiais de promoção; transporte para participar de feiras; treinamentos; etc.). Unir-se em associação significa colaborar com outros produtores, compartilhar problemas e oportunidades. Muitas vezes também significa abrir a mente e crescer do ponto de vista pessoal. Criar uma associação – registrando oficialmente o grupo e, às vezes, também o nome do produto – significa reconhecer a existência do produto tradicional e a necessidade de preservá-lo, por possibilitar uma maior visibilidade.

3.6 Fundos para criar e apoiar as Fortalezas

O aspecto econômico da criação de uma Fortaleza – ou seja, a reunião dos recursos para sustentar o trabalho coletivo necessário para sua realização – não deve ser esquecido. Os recursos são necessários nas diversas etapas como capacitações, visitas técnicas, criação de materiais de promoção, participação em eventos, comercialização, etc.

A origem desses recursos pode variar de acordo com o país onde a Fortaleza está baseada e o cenário local em que se insere. Em geral, é possibilitada através de parcerias, editais ou fundos públicos, podendo também, em algumas situações particulares, ter recursos originados da própria Fundação Slow Food para a Biodiversidade.

Tome nota

A Fundação Slow Food para a Biodiversidade reúne os fundos necessários para os seus projetos graças a doações de indivíduos, empresas e organizações públicas nacionais ou internacionais. A relação de todos os doadores está disponível em seu site e no seu relatório anual. Em algumas ocasiões, alguns doadores auxiliam um projeto diretamente durante as etapas de processamento ou comercialização, dedicando uma porção do lucro das vendas para apoio financeiro da Fundação.

Esses fundos são necessários para comunicação internacional e para oferecer treinamento e assistência técnica a todas as Fortalezas, em todo o mundo, e para dar apoio financeiro às comunidades. São fundos utilizados para dar início a projetos e distribuídos com base nos acordos de cooperação, que estipulam uma série de ações, como compra de equipamento, treinamento e viagens.

Ao criar uma Fortaleza não se deve solicitar recursos diretamente aos integrantes. Não é possível pedir contribuições financeiras para aqueles que precisam do Slow Food para solucionar suas dificuldades. Apenas na segunda fase (a critério da associação nacional), quando os produtores já usarem a logomarca "Fortaleza Slow Food®", é possível pedir contribuições da Comunidade. Essa possível contribuição é, então, usada para sustentar a Fortaleza ou outros projetos da Fundação (Hortas na África, Mercados da Terra, etc.).

3.7 Promover e valorizar as Fortalezas

O Slow Food é uma associação que reúne mais de 100.000 associados ao redor do mundo. O número de simpatizantes do movimento que gira em torno da associação chega a milhões. Todas essas pessoas são profundamente motivadas e ativamente envolvidas, de uma forma ou outra, nas atividades do Slow Food. Elas também representam um mercado em potencial para os produtos das Fortalezas. De acordo com o Slow Food, a única forma de salvar a biodiversidade alimentar sob ameaça é criar um novo mercado, mais preocupado em defender o meio ambiente e as tradições. Dessa forma, esse processo envolve milhares de consumidores conscientes, ou coprodutores, no mundo todo.

É por causa da tendência do mercado global à padronização, das dificuldades dos agricultores e por não poderem competir com a indústria alimentar em termos de escala e preço que os produtos tradicionais correm o risco de extinção.

O Slow Food convida todos aqueles que quiserem lutar contra esta tendência para se unirem e ajudarem as comunidades a encontrarem um novo mercado e mais responsável. As diversas atividades de promoção e comunicação do Slow Food têm por objetivo a divulgação dos projetos das Fortalezas e um mais próximo contato entre produtores e coprodutores.

Seguem alguns exemplos:

Eventos

A participação das Fortalezas nos eventos internacionais organizados pelo Slow Food (Salone del Gusto e Terra Madre, Cheese, Slow Fish, AsiOgusto, Terra Madre Indígena, etc.) é vital, assim como nos diversos eventos regionais e nacionais organizados em todo o mundo. A área específica para as Fortalezas e para a Fundação Slow Food já é tradição nos eventos.

Nesses eventos, além de vender seus produtos, as Fortalezas podem promovê-los e fazer contato com jornalistas, compradores, entusiastas e outros produtores. Os eventos também são vitrines para o Slow Food, que pode apresentar os seus projetos e os resultados do trabalho feito no campo.

Alianças entre cozinheiros e produtores

Desde o Terra Madre 2006, muitos cozinheiros tornaram-se embaixadores do Slow Food, divulgando a filosofia do movimento em seus restaurantes. A rede da Aliança, lançada em 2009, reúne cozinheiros, produtores de itens da Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food.

Os cozinheiros da Aliança se comprometem a usar produtos das Fortalezas ou da Arca do Gosto, das Comunidades do alimento que defendem os alimentos bons, limpos e justos, e locais, indicando, no cardápio, o nome dos seus fornecedores. A Aliança está em atividade em 20 países entre os quais, Brasil, Argentina, Equador, México, Itália, Holanda e Marrocos.

Conheça o Manifesto e o regulamento em http://bit.ly/alianca-cozinheirxs

Mercados da Terra

Os Mercados da Terra são feiras de agricultores, estabelecidas de acordo com diretrizes que seguem a filosofia do Slow Food. Essas feiras, administradas pela comunidade, são importantes pontos de encontro social, onde produtores locais vendem alimentos de qualidade diretamente ao consumidor, por preços justos e produzidos com métodos ambientalmente sustentáveis. Além disso, preservam a cultura alimentar da comunidade local e contribuem para a defesa da biodiversidade.

Os Mercados da Terra recebem regularmente os integrantes das Fortalezas locais e convidam Fortalezas de outras áreas para eventos especiais.

Grupos de compra

O Slow Food, graças à sua rede, aproxima produtores das Fortalezas e consumidores não apenas durante os eventos, mas também para facilitar a venda direta. Os grupos de compra, conhecidos como Grupos de Consumo Responsável (GCR) são organizados por consumidores auto-organizados para a aquisição coletiva de alimentos. Em muitos países os grupos de compra coletiva são organizados pelos Convívios — ou algumas vezes diretamente através do Slow Food nacional — e facilitam o contato direto entre produtores e consumidores, normalmente dentro de uma mesma região. No caso do esquema da Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA – Community Supported Agriculture), os participantes pagam os produtores antecipadamente, o que promove a segurança de uma venda garantida e colabora, também, em fases de planejamento do plantio para obter uma determinada variedade ou quantidade de alimentos.

3.8 Divulgar as Fortalezas

Para o Slow Food, a qualidade não pode ser medida por parâmetros objetivos, mas como o resultado de uma narrativa. É por isso que a organização dá atenção especial à comunicação em suas diversas formas. Os produtos das Fortalezas são mencionados em publicações nacionais, newsletters e websites, por meio de relatos diretos, histórias de produtores, locais e descrições de técnicas antigas.

A **assessoria de imprensa** do Slow Food seleciona artigos e relatos sobre as Fortalezas, enviando-os para a **mídia** italiana e internacional, incluindo jornais, revistas, TV e rádio.

O **site** do Slow Food Internacional (www.slowfood.com) frequentemente publica notícias sobre as Fortalezas, assim como histórias sobre produtores, receitas, etc. Informações sobre as Fortalezas também podem ser encontradas nos sites nacionais e regionais como o do Slow Food Brasil (www.slowfoodbrasil.com). O site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade (www.slowfoodfoundation.com) dedica um amplo espaço para a Arca do Gosto e Fortalezas.

Além dessa divulgação, é essencial que as Fortalezas sejam promovidas localmente, para evitar que os seus produtos se tornem famosos internacionalmente enquanto continuam desconhecidos localmente, onde há o seu mercado mais importante. Sem esquecer que as atividades das Fortalezas também tem uma finalidade cultural importante: redescobrir e disseminar o conhecimento sobre território, cultura e tradições locais, transformando-as em oportunidades para o desenvolvimento local.

É importante, portanto, envolver a imprensa local e outros meios de comunicação quando a Fortaleza é lançada, informando-os sobre lançamento, atividades dos produtores, quaisquer mudanças ou outros momentos importantes da vida da Fortaleza. É igualmente fundamental envolver os restaurantes e o comércio local, para que os visitantes saibam que a área em que estão tem tradições importantes a serem descobertas.

3.9 As campanhas do Slow Food

Desde os primeiros anos, as Fortalezas do Slow Food serviram como inspiração e exemplos concretos e virtuosos de várias campanhas do Slow Food. Por exemplo, as mais de 70 Fortalezas de queijo tornaram-se as patrocinadoras da campanha de defesa do leite cru (Slow Cheese); as Fortalezas de pesca e de suas técnicas tradicionais são parte da campanha Slow Fish e as Fortalezas do mel e das abelhas estão envolvidas na campanha contra o uso de agrotóxicos contendo neonicotinoides e pela defesa das abelhas.

3.10 As etiquetas narrativas

O Slow Food desenvolveu um projeto específico sobre a rotulagem de produtos. A maioria dos rótulos dos alimentos vendidos em lojas e supermercados não dá informações suficientes sobre os ingredientes nem mencionam a história produto, de forma que falta informar as características do lugar onde foi feito, a técnica de produção, como foram criados e quais as raças de gado usado para produção de leite ou carne, etc. Essas informações podem ajudar o consumidor a fazer escolhas que favoreçam produtores mais sustentáveis e responsáveis. É por isso que o Slow Food desenvolveu uma etiqueta que oferece uma narrativa completa de toda a cadeia de produção e permite que o consumidor faça escolhas mais conscientes.

Muitas Fortalezas Slow Food estão adotando esta etiqueta (que não substitui, mas complementa o rótulo exigido por lei), usando-a para dar informações detalhadas sobre variedades e raças usadas no projeto, técnicas de cultivo e processamento, local de origem, bem-estar animal, formas de conservação e consumo.

As diretrizes para a produção da etiqueta narrativa podem ser encontradas no link: http://bit.ly/etiquetanarrativa. A etiqueta narrativa é fundamental para as Fortalezas e deve ser adotada por todos os produtores.

Atenção

Não é possível utilizar o logotipo do Slow Food ou o nome da Associação Slow Food nas embalagens, rótulos ou etiquetas de produtos ou em qualquer outro contexto não autorizado pelas associações nacionais.

No entanto, é possível mencionar e descrever os produtos das Fortalezas em folhetos ou pôsteres, mediante autorização do Slow Food nacional ou da Fundação Slow Food para a Biodiversidade (onde não houver uma associação nacional).

Alguns exemplos...

3.II Uma marca para as Fortalezas Slow Food

Em 2008, o Slow Food registrou a marca **"Fortaleza Slow Food®"** e autorizou produtores de Fortalezas de certos países a usá-la nos rótulos de seus produtos. A marca é atualmente usada na Itália (por todas as Fortalezas nacionais, além do café torrado na Itália) e na Suíça. A marca permite que a Fortaleza se diferencie no mercado e que protejam seus produtos em certos países, como na Itália, onde há mais de 200 Fortalezas e que pode existir o risco de imitações fraudulentas. A marca é usada pelos produtores, que devem garantir o seu uso correto. A gestão da marca deve ser de responsabilidade coletiva dos integrantes da Fortaleza. Os produtores não podem transferir o direito de uso da marca para ninguém e podem apenas usá-la individualmente ou como uma Fortaleza. Não há nenhum organismo de fiscalização externo.

A marca das Fortalezas deve ser sempre acompanhada da frase que explica brevemente o projeto:

"As Fortalezas são projetos do Slow Food que valorizam os produtos artesanais de qualidade, segundo práticas tradicionais."

Vendas diretas, conhecimento pessoal, um relacionamento próximo com os convívios Slow Food locais, participação regular nos eventos do Slow Food, relacionamentos entre cozinheiros e produtores e entre produtores e consumidores: são estes os elementos que garantem a qualidade e o respeito pelo protocolo de produção.

O resultado é uma espécie de autocertificação (por indivíduos e grupos) e de fiscalização por parte dos consumidores (incluindo os Convívios, cozinheiros e degustadores profissionais), em outras palavras, um tipo de **"certificação participativa"**. A etiqueta narrativa — que relaciona todos os aspectos fundamentais da produção no próprio produto — torna este mecanismo ainda mais confiável.

Por que apenas as Fortalezas de alguns países usam a marca?

Em alguns países o uso da marca da Fortaleza Slow Food serve como um mecanismo de garantia. Isso funciona apenas onde o Slow Food tem uma presença abrangente e ativa e pode trabalhar diretamente para garantir o sucesso do projeto. O tamanho da associação nacional (em relação ao número de Fortalezas, é claro) é importante, assim como a sua disponibilidade para se comprometer com um processo que envolve:

1. visitas aos locais de produção;
2. redação dos protocolos de produção e assinatura de todos os produtores;
3. colaboração para que cada Fortaleza forme uma associação de produtores, cujas funções incluem o controle da produção, garantindo o cumprimento do protocolo;
4. a assinatura, de todos os membros da Fortaleza, de um documento concordando com o regulamento sobre o uso da logomarca e que forneçam dados sobre suas empresas;
5. um controle atento sobre o uso dos logotipos em rótulos, embalagens e outros materiais gráficos durante a participação em eventos, incluindo a criação de um plano adequado de controles periódicos.

Um ano depois da introdução do uso da marca, a associação italiana pediu que os produtores contribuíssem com os custos de administração da marca. O pagamento é calculado com base na produção anual da Fortaleza e pesa pouco nas finanças dos produtores, mas ajuda a tornar o projeto sustentável. O Slow Food normalmente arrecada fundos apenas para o primeiro ano de trabalho nos projetos, mas as Fortalezas não têm prazo de validade e continuarão a precisar de atenção por muitos anos.

Quando uma associação nacional do Slow Food se sente capaz de garantir a realização de todas as atividades — e isso significa ser capaz de cobrir os gastos de quem supervisiona esta parte do projeto ou, em alguns casos, contratar um colaborador de tempo parcial —, pode pedir autorização do Slow Food Internacional para usar a marca das Fortalezas nos rótulos de sua própria Fortaleza. O pedido deve ser feito ao Slow Food Internacional, por meio da Fundação Slow Food para a Biodiversidade, que dará assistência à associação no processo. Uma vez que o processo é completado com sucesso, a Fundação Slow Food dá a aprovação e o Slow Food autoriza a associação nacional a usar a marca.

A associação local tem um papel importante na avaliação da qualidade sensorial dos produtos da Fortaleza. Deve organizar comissões anuais de degustação para avaliar os produtos, que devem ser adquiridos no mercado e não pedidos diretamente aos produtores.

O Slow Food se reserva ao direito de realizar controles do uso correto da marca, qualidade do produto, respeito pelo protocolo de produção e adesão aos princípios do Slow Food sempre e quando julgar necessário. A Fundação Slow Food oferece suporte e assistência a quem requisitar a marca Fortaleza, fornecendo modelos de estatutos para as associações de produtores, material gráfico e promocional e serviço de consultoria em geral. A marca "Fortaleza Slow Food®" também pode ser usada com as certificações DOP ou IGP.

Regras para processadores

O processamento de alimentos oriundos das Fortalezas não faz deste um produto da Fortaleza e tampouco é permitido o uso da logomarca "Fortaleza Slow Food®". Para que a marca possa ser usada, a empresa processadora também deverá enviar um pedido para o Slow Food e, além disso:

- deve produzir na região prevista no protocolo de produção, usando métodos artesanais e ingredientes naturais;
- cumprir com o protocolo de produção (além do protocolo de cultivo ou de criação das matérias-primas, é preciso um protocolo específico para os produtos processados);
- enviar uma amostra do produto para o Slow Food para degustação. A degustação deve receber avaliação positiva;
- ser aceito pelos produtores e entrar para a associação de produtores.

Uma processadora que não faz parte da Fortaleza pode, ainda assim, contratar os produtores das Fortalezas, utilizar seus produtos como matéria -prima para os próprios produtos processados e indicar no rótulo, entre os ingredientes, a informação que utiliza uma Fortaleza Slow Food, mas não poderá usar a logomarca das Fortalezas.

Em alguns casos, o produtor da Fortaleza pode decidir envolver uma processadora externa à Fortaleza (por ainda não ter um estabelecimento de processamento ou por não ter condições econômicas de montar um estabelecimento...). Se o rótulo do produto processado tiver o nome do produtor da Fortaleza (e não o nome da processadora), a logomarca poderá ser utilizada.

O produtor da Fortaleza deverá, contudo, certificar-se de que o processamento ocorre segundo os critérios estabelecidos pelo Slow Food, devendo fornecer ao Slow Food, os dados da empresa encarregada pelo processamento. A Fortaleza também deve registrar a quantidade de produto final produzida para permitir controles necessários nos produtos no comércio.

Regras para os comerciantes

O Slow Food pode estabelecer formas de colaboração com comerciantes que vendem os produtos das Fortalezas e que necessitem de apoio para a comunicação, promoção ou seleção e busca de produtos. O Slow Food pode autorizar o comerciante a usar a logomarca "Fortaleza Slow Food®" em suas comunicações, segundo concordado com a Fundação.

Essa decisão pode ser tomada somente pelos escritórios relevantes da sede nacional, a Fundação Slow Food para a Biodiversidade devendo sempre ser informada. O Slow Food colabora apenas com organizações comerciais – empresas individuais, consórcios ou associações – que garantam o respeito pelo projeto das Fortalezas, a confiabilidade e afinidade de intenções, e que comprovem ter realizado iniciativas de qualidade. Qualquer comunicação sobre o uso das Fortalezas e da marca por processadoras ou comerciantes deve sempre ser aprovada pelo Slow Food antes de ser lançada.

Para saber mais sobre o movimento Slow Food acesse os sites: www.slowfoodbrasil.com ou www.slowfood.com/network/pt-pt

Para obter mais informações, enviar sugestões, apresentar projetos, organizar iniciativas para apoiar a Fundação Slow Food, submeter amostras para degustação escreva à contato@slowfoodbrasil.com

Para enviar material de imprensa sobre atividades relacionadas às Fortalezas escreva à imprensa@slowfoodbrasil.com

Crianças Sateré-Mawé . Foto: © Jacques Minelli Satoriz pour Guayapi tropical

4.

Referências Bibliográficas

publicações, artigos e pesquisas para se aprofundar

Documentos e materiais do Slow Food

Manifesto Slow Food em Defesa dos Queijos de Leite Cru (2007). Disponível em: http://bit.ly/manifesto-queijos

Preserving biodiversity, preserving the planet – A document to illustrate Slow Food's position on biodiversity in Europe – (2012). Disponível em: http://bit.ly/preserve-biodiversity

A Centralidade do Alimento (2012). Disponível em: http://bit.ly/centralidade-alimento

A Comunidade do Alimento (2016). Disponível em http://bit.ly/CdA-SlowFood

O bem-estar animal, segundo o Slow Food (2013). Disponível em: http://bit.ly/bemestar-animal

Livreto 'A Biodiversidade' (2013). Disponível em: http://bit.ly/a-biodiversidade

Livreto 'A Arca do Gosto' (2013). Disponível em: http://bit.ly/cartilha-arca

Livreto 'As Fortalezas Slow Food' (2013). Disponível em: http://bit.ly/cartilha-fortalezas

Manual Slow Food (2008). Disponível em: http://bit.ly/manual-slowfood2008

Manual Slow Food (2013). Disponível em: http://bit.ly/manual-slowfood

Slow Food em Pequenas Doses (2015). Disponível em: http://bit.ly/slowfood-doses

Documento de Posicionamento do Slow Food sobre Organismos Geneticamente Modificados (2016). Disponível em: http://bit.ly/slowfood-no-ogm

Guia Prático Para Organizar uma Disco Xepa (2016). Disponível em: http://bit.ly/guia-disco-xepa

Press Kit (2017). Disponível em: http://bit.ly/slowfood-presskit

Outras Referências:

Albuquerque MSM, Ianella P, 2016. Inventário de recursos genéticos animais da Embrapa. Disponível em: http://bit.ly/inventario-genetico

Carlson R, 1962 Primavera Silenciosa.

Carneiro FF, Rigotto RM, Augusto LGS, Friedrich K, Búrigo AC, 2013 – Dossiê ABRASCO – Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Disponível em: http://bit.ly/dossie-abrasco

Canuto A, Luz CRS, Andrade TVP (coord.), Comissão Pastoral da Terra, 2016 – Conflitos no Campo Brasil 2016. Disponível em: http://bit.ly/conflitos-no-campo

Chivian E, Bernstein A, 2010 – How Our Health Depends on Biodiversity. Disponível em: http://bit.ly/health-biodiversity

Comission on Genetic Resources for Food and Agriculture, 2010 – Second Report on The State of the World's Plant Genetic Resources for Food and Agriculture. Disponível em: http://bit.ly/report-fao

CONSEA, 2015 – Relatório Final da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: http://bit.ly/consea2015

Dansero E, Semita C, 2012. The Food Community Model in Slow Food's Action in Africa. Operating Methods and Guidelines for Assessing and Monitoring Activities. Disponível em: http://bit.ly/slowfood-africa

Department of Economic and Social Affairs of the United Nations, 2016 – State of The World's Indigenous Peoples. Disponível em: http://bit.ly/indigenous-peoples

Dias Neto J, Oliveira Dias JF, IBAMA/MMA 2015. O Uso da Biodiversidade Aquática no Brasil: uma avaliação com foco na pesca. Disponível em: http://bit.ly/biodiversidade-aquatica

Ellen MacArthur Foundation, 2017. The New Plastics Economy – Rethinking the future of plastics. Disponível em: http://bit.ly/rethinking-plastics

Food and Agriculture Organisation (FAO) 2015 – Status of the World's Soil Resources. Disponível em: http://bit.ly/soil-resources

Ferment G, Melgarejo L, Fernandes GB, Ferraz JM (orgs), NEAD/MDA, 2015 – Lavouras Transgênicas – Riscos e incertezas. Mais de 750 estudos desprezados pelos órgãos reguladores de OGMs. Disponível em: http://bit.ly/riscos-transgenicos

Global Witness (2016) – En Terreno Peligroso. Disponível em: http://bit.ly/terreno-peligroso

Kinupp VF, Lorenzi H, 2014 – Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil.

Lutzemberger J, 2001 – O absurdo da agricultura. Disponível em: http://bit.ly/absurdo-agricultura

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 2009 – Censo Agropecuário 2006. Disponível em: http://bit.ly/censo-agropecuario2006

Instituto Socioambiental – Povos Indígenas no Brasil. Disponível em: https://pib.socioambiental.org

International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications[9], 2016 – Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops: 2016. ISAAA Brief No. 52. Disponível em: http://bit.ly/ogm-crops2016

Martins C, Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH, 2015 – Agrobiodiversity – the key to food security, climate adaptation and resilience. Disponível em: http://bit.ly/agrobiodiversity-giz

Piketty T, 2013. O Capital no Século XXI. Disponível em: http://bit.ly/capital-xxi

Primavesi AM, 1988 – Manejo ecológico de pragas e doenças.

Primavesi AM, 2006 – Manual do Solo Vivo.

Ministério da Saúde 2014 – Guia Alimentar para a População Brasileira. Disponível em: http://bit.ly/guia-alimentar2014

Pinheiro Machado LC, Pinheiro Machado Filho LC, 2015 – A Dialética da Agroecologia.

Santilli J, 2009 – Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores.

Soares WL, Porto MFS, 2012 – Uso de agrotóxicos e impactos econômicos sobre a saúde. Disponível em: http://bit.ly/uso-de-agrotoxicos

Stropasolas VL, 2012 - Trabalho infantil no campo: do problema social ao objeto sociológico". Disponível em: http://bit.ly/trabalhoinfantilcampo

Toledo V, Barrera-Bassols N, A Memória Biocultural – a importância ecológica das sabedorias tradicionais. Disponível em: http://bit.ly/memoria-biocultural (PDF da versão em espanhol)

UNEP, 2014 – Indigenous and Local Knowledge about Pollination and Pollinators associated with Food Production – Outcomes from the Global Dialogue Workshop. Disponível em: http://bit.ly/about-pollination

Zanoni M, Ferment G (orgs), NEAD/MDA, 2011 – Transgênicos para quem? Disponível em: http://bit.ly/transgenicos-para-quem

9. Organização incentivadora de engenharia genética na agricultura

ALIMENTOS bons, limpos e justos | *ampliação e qualificação da participação da Agricultura Familiar brasileira no movimento Slow Food*

REALIZAÇÃO:

Slow Food® Brasil

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

SECRETARIA ESPECIAL DE AGRICULTURA,FAMILIAR E DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

CASA CIVIL

BRASIL GOVERNO FEDERAL

O SLOW FOOD BRASIL INTEGRA OS COLETIVOS:

Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável

www.alimentacaosaudavel.org.br

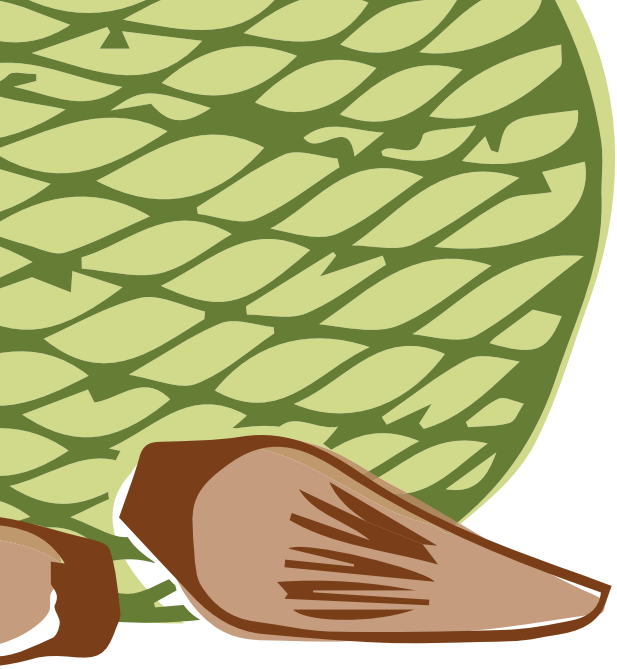
AGROTÓXICO MATA

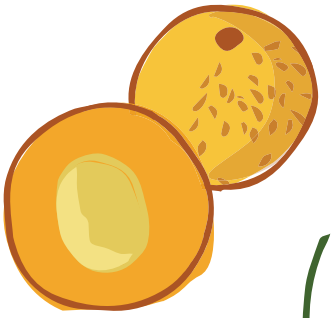
www.contraosagrotoxicos.org

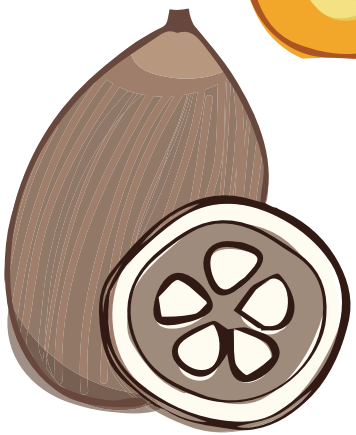
#CHEGA DE AGROTÓXICOS

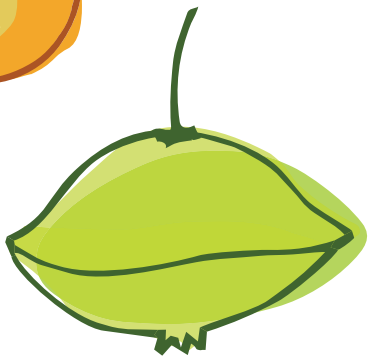
www.chegadeagrotoxicos.org.br

BIODIVERSIDADE, ARCA DO GOSTO e FORTALEZAS SLOW FOOD









www.slowfoodbrasil.com
www.slowfoodfoundation.com
www.slowfood.com

ISBN 978-85-52980-00-1
9 788552 980001