

Slow Food e a Educação do Gosto: Um Movimento Social sem Pressa

Isabel Cristina Moura Carvalho¹

RESUMO

O artigo apresenta as características do movimento ecogastronômico denominado *Slow Food* (comida sem pressa), que se constitui em oposição à chamada *fast food* (comida rápida), ícone da cultura industrial e urbana. Analisa a educação do gosto e suas relações com a educação ambiental. Ao tomar o alimento como cultura, o movimento *Slow* questiona o estilo de vida baseado na aceleração, na padronização da alimentação, na supressão das identidades locais e na exploração do trabalho, contrapondo a esses valores a idéia de uma atitude ecológica e sem pressa. O artigo questiona o aparente paradoxo de um movimento social “sem pressa”, uma vez que a militância costuma estar relacionada à urgência da transformação social.

Palavras-chave: Atitude sem pressa. *Slow food*. Movimento social.

ABSTRACT

This paper presents the eco-gastronomic movement called *Slow Food*, which affirm itself in opposition to the called *fast food*, icon of the urban and industrial culture. This paper analyses the gusto education and its relation with the environmental education. The *Slow Movement* doesn't limit to the food. Takes the food as culture and question the life style based on speed, on the food and identity patronization and the work over exploration. In counterpoint to these values, The *Slow Movement* affirms the idea of the slow and ecological attitude. This paper argue about the apparent paradox of the social movement based on slow

attitude face the urgency that the activism use to be linked, demanding for a fast social transformation.

Keywords: *Slow attitude*. *Slow food*. Social movement.

“Semente por semente, planta por planta, camponês por camponês, comunidade por comunidade, país por país, nós reivindicaremos nossa liberdade alimentar”. Vandana Shiva (tradução nossa)

A comida industrializada do tipo *fast food* não está apenas transformando a paisagem através da agricultura intensiva, ela está igualmente erodindo um modo de vida que se produziu em torno de um modo tranquilo e sociável de comer e produzir (*slow food Seattle*)².

Slow food ou comida sem pressa é uma expressão que passou a circular mais amplamente há não muito tempo. Como tem se tornado característico dos movimentos da cultura altermundista, geralmente baseados fora da grande mídia, o *Slow* tem sua esfera de difusão privilegiada em espaços virtuais como *sites*, boletins eletrônicos, *zines* e *blogs undergrounds*. Do ponto de vista de uma ecologia mental, é preciso reconhecer que a Internet tem se constituído num ambiente que, ao mesmo tempo em que produz e reproduz uma infinidade de senso comum, também tem sido um espaço de articulação de novas idéias, redes e movimentos, contribuindo para o que o fundador do *Slow Food* nomeie como uma “globalização virtuosa”³.

¹Psicóloga. Doutora em Educação. Professora da ULBRA/RS. E-mail: icmcarvalho@uol.com.br.

²“Seed by seed, plant by plant, peasant by peasant, community by community, country by country, we will reclaim our food freedom” (Vandana Shiva). “Processed fast food was not only changing the landscape through intensive farming, it was also eroding a way of life that revolved around producing and eating food in a relaxed, sociable way(*slowfood Seattle*)”.

³Expressão cunhada por Carlo Petrini, fundador e presidente internacional do movimento *slow food*.

Evidentemente, para o cidadão da sociedade da informação, esse catador digital, o difícil e dispendioso em tempo e músculos é filtrar esses fluxos, separar, reciclar, descartar e selecionar. Com o *slow* não foi diferente. Depois de descartada algumas vezes a sedutora expressão, reaparecia aqui e ali, convocando a seguir suas pistas.

Mas não só da mídia virtual vive o mundo *Slow*, também se pode acompanhar a publicação de matérias sobre o movimento *slow food* em certa mídia impressa, especialmente aquela voltada à gastronomia e às novas tendências de comportamento, como, por exemplo, as revistas “Vida Simples”, “Bons Fluidos”, “Trip”, “Colors”, entre outras. Contudo, mesmo com a inauguração de sua sessão brasileira, em julho deste ano, o movimento *slow* não alcançou repercussão na grande mídia, mantendo-se como uma “sub versão” ou versão *underground*, no contrafluxo das tendências dominantes da globalização, neste caso polarizadas pela comida industrializada e vida rápida.

O ponto de partida do movimento *Slow* está na valorização do alimento como cultura e, portanto, na defesa dos saberes e dos alimentos relacionados a uma comida saudável, limpa e justa. Assim, o *slowfood* entrou em estreita sinergia com lutas altermundistas pelo comércio justo bem como com lutas socioambientais por modos de produção, produtos, produtores e consumidores ecológicos. Além disso, o *slow* promete uma interessante fusão da dimensão prazerosa e sofisticada da ecogastronomia com os ideais de solidariedade e de convívio preconizados pelos defensores de uma vida simples ou “simplicidade voluntária”, como caminho para uma existência ecologicamente orientada.

Por tudo isso, penso que esse movimento e seus desdobramentos merecem atenção dos educadores ambientais, na medida em que pode ser tomado como uma experiência social e pedagógica com capacidade de contribuir para os caminhos de formação de uma orientação ecológica, não apenas relativa à alimentação, mas a todo um estilo de vida “*slow*”. Assim, partindo de que a educação ambiental tem algo a aprender com esse movimento, proponho o exercício de pensá-lo em sua contribuição para, quem sabe, uma possível “educação ambiental sem pressa”.

Para tanto, este artigo apresenta o movimento *slow* e sua recente chegada ao Brasil como um tipo de movimento cultural ecologicamente orientado, bem como reflete sobre as possíveis conexões entre seu modo particular de enfrentamento ao *status quo* e uma educação ambiental crítica.

DO PRATO AO PLANETA: UMA “REVOLUÇÃO DELICIOSA”

“Toda a gente devia ter direito a uma alimentação saudável e acessível economicamente. Que revolução poderia ser mais deliciosa do que começar a empregar os nossos melhores recursos em ensinar isto às crianças?” (Alice Waters, vice-presidente do *Slow Food*).

Slow Food é um movimento que se inicia na Itália em 1989, na cidade de Bra, na região de Piemonte, adotando como símbolo o caracol. O evento fundador foi a mobilização em reposta a abertura de um McDonalds na Piazza Di Spagna, em Roma. Naquele momento, o manifesto de lançamento do movimento declarava: “um firme empenho na defesa da tranquilidade é a única forma de se opor à loucura universal da *Fast Life*”(Portinari, 1989). O movimento inicia-se ainda bastante centrado na comida e no vinho, elaborando os famosos guias de gastronomia, que se tornaram referência na Itália para *gourmets* e apreciadores da boa comida. Mas foi apenas a partir de meados dos anos 90 que o *Slow Food* desenvolveu uma dimensão mais claramente política. Isso se deu a partir da explicitação das conexões entre a promoção de uma cultura gastronômica e a educação do gosto à defesa da biodiversidade das espécies comestíveis e dos saberes culinários tradicionais, ambos fortemente vinculados à agricultura familiar. Como se pode observar, entra na pauta *Slow* uma agenda de proteção a um patrimônio de bens biológicos, sociais e culturais em risco de extinção. Tomada nessa perspectiva, a gastronomia como um direito humano já nasce em profunda sintonia com o movimento ecológico, o que se enfatiza na expressão que representa esse movimento: a ecogastronomia⁴.

A adição do prefixo “eco” à idéia da boa alimentação como um direito significou uma importante conexão. Petrini, fundador e presidente do movimento *Slow* internacional, declarou sua intenção ao fixar essa nova sintaxe. O movimento pretendeu estender o mesmo tipo de atenção que o ambientalismo dedica aos animais selvagens ameaçados, às plantas e animais domesticados, incorporando as idéias de defesa de alimentos “ameaçados” pela redução da biodiversidade das espécies comestíveis em nossa dieta.

Do mesmo modo, Petrini incluiu referências claras em seu discurso que justifica a questão da alimentação como parte da luta altermundista e, portanto, das afinidades políticas reivindicadas pelo movimento *slow*.

⁴Para um bom histórico do movimento *slow*, ver Stille, 2001.

Não por acaso que o movimento altermundialista teve, desde as manifestações de Seattle, contra a Organização Mundial do Comércio (OMC) participação decisiva dos camponeses, e alguns de seus expoentes mais conhecidos (José Bové, Rafael Alegria, Evo Morales etc.) vêm do mundo rural. Também não é por acaso que a qualidade da alimentação industrializada suscita, em várias cidades, uma grande preocupação.

É também desde a perspectiva do altermundismo que Petrini cunha a expressão “globalização virtuosa”:

Minha tese é simples: a gastronomia pertence ao domínio das ciências, da política e da cultura. Contrariamente ao que se acredita, ela pode constituir uma ferramenta política de afirmação das identidades culturais e um projeto virtuoso de confronto com a globalização em curso. (Petrini, 2006).

A associação do *Slow* com outros líderes do ativismo ecológico altermundista deu um passo importante em janeiro de 2004, do Manifesto sobre o Futuro da Alimentação, documento organizado por Cláudio Martini, Presidente da Região da Toscana, Itália, e a pesquisadora e ambientalista indiana Vandana Shiva, para a quarta edição do Fórum Social Mundial em Mumbai, Índia. O manifesto foi encaminhado à Organização Mundial do Comércio (OMC) e instituiu um Comitê Internacional para o Futuro da Alimentação e da Agricultura, reunindo, além de Vandana Shiva, outros nomes igualmente conhecidos, como o professor Miguel Altieri, do Departamento de Ciência, Política e Gestão do Meio Ambiente da Universidade da Califórnia/Berkeley, conhecido por seus estudos sobre agro-ecologia e economia ecológica; o editor da revista “The Ecologist”, e o inglês Edward Goldsmith. O manifesto posiciona-se claramente em favor de um sistema alimentar social e ecologicamente sustentável e de modificações nas regras comerciais internacionais, alinhando-se aos movimentos pelo comércio justo.

Nessa direção, a política *Slow* potencializa-se ao se situar no horizonte do ecologismo socioambiental e das manifestações altermundistas pela via da defesa da bio e da sociodiversidade alimentar. Também se pode ler nas formulações do *Slow* certa matriz autonomista, em que ter controle sobre a própria vida ganha uma tradução particular ao incorporar, nesse sentido de autogestão, o direito à alimentação. Essa operação semântica pode ser lida em afirmações evocadas para caracterizar o *Slow*, tais como a de que “tudo se resume em motivar

pessoas comuns a obter controle sobre sua vida, trabalho e comida” (Kapoor, 2007)⁵. É interessante observar, por outro lado, a polissemia possível na incorporação dos conceitos de soberania e segurança alimentar, que também serão reivindicados pelo *Slow Food* Brasil, em consonância com as políticas brasileiras promovidas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário já num outro enquadramento discursivo, sem adquirir aí o mesmo tom libertário.

De um modo ou de outro, o que chama a atenção, nas locuções possíveis desde o discurso da alimentação, é a idéia de tradução de Boaventura Souza Santos. Esta adquire aqui um valor heurístico importante para compreensão do tipo de intertextualidade que se vai tecendo entre o movimento *Slow*, as idéias altermundistas e o ambientalismo. A interlocução que torna possível que um movimento se reconheça e crie pertencimentos a mundos comuns, a outros movimentos e anseios da sociedade é parte da tarefa de “tradução”, apresentada por Souza Santos ao refletir sobre o futuro do altermundismo. A tradução é indicada como único procedimento capaz de produzir coerência entre a enorme diversidade de lutas contra a globalização, num contexto em que não há uma teoria geral da transformação social progressiva, convocável por um sujeito histórico privilegiado. Nessas condições, para o sociólogo, a transformação social dependerá da capacidade dos movimentos de “criar através da tradução, sentidos coletivos parciais que lhes permitam coligar-se nas linhas de ação que lhes parecerem mais adequadas à realização do tipo de transformação por eles encarada como a mais desejável” (Souza Santos, 2005, p. 38). Nesse sentido, Boaventura tematiza - ele próprio também utilizando metáforas ecológicas - a necessidade de uma *ecologia dos saberes* contra os riscos da *monocultura do pensamento*⁶. O que parece estar em jogo aqui é a capacidade hermenêutica dos indivíduos e coletivos de interpretar o mundo e reinterpretar-se à luz desse círculo dialógico, de modo a construir novas legibilidades e cumplicidades recíprocas entre diferentes alternativas, formas e estilos de luta, em diferentes locais, contribuindo para a formação de uma justiça social e cognitiva (Boaventura, 2000 e 2004).

Considerando a maneira como o movimento *Slow* tem produzido suas mediações cognitivas para traduzir a gastronomia em ecologia e altermundismo - diversidade dos saberes e soberania alimentar, biodiversidade dos alimentos, produção local, comércio justo, recusa à uniformização da globalização etc.- revela algo da ordem da tradução e produção de inteligibilidade entre agendas programáticas, formas de luta e estilos de ação para transformação da sociedade. A produção reiterada das associações com a orientação ecológica e

⁵It is all about motivating ordinary people to take control of how they live, work and eat. Kapoor, 2007.

⁶Boaventura Souza Santos, referindo-se ao contexto argumentativo como condição da democracia contemporânea, fala de uma ecologia dos saberes para nomear o campo de interlocução entre as múltiplas epistemologias, sem necessariamente hierarquizá-las sob a hegemonia de um saber universalista, ou seja: “o diálogo dos saberes científicos e humanistas do tipo que a universidade produz e os saberes leigos, populares, tradicionais, urbanos, provindos de culturas não ocidentais” (Souza Santos, 2004, p. 76).

altermundista do movimento *Slow* indica um tipo de locução que parece estar se construindo sob a premissa de uma ecologia dos saberes não apenas no interstício do campo epistemológico, isto é, entre a ciência gastronômica e os saberes das comunidades do alimento, mas também no campo dos fazeres políticos, das agendas de luta, dos modos de imaginar o presente e o futuro por parte de um conjunto de movimentos sociais.

“NOSSO ALIMENTO COMUM”: A BUSCA DE UM FUTURO SUSTENTÁVEL E A DIVERSIFICAÇÃO DA INSTITUCIONALIDADE SLOW

O movimento *slow* é rico em sua organização, propondo modos originais de agrupar pessoas, saberes e fazeres em torno do que talvez pudéssemos chamar de uma ecologia da alimentação. Ao observar suas formas de agir e de instituir-se, a idéia da ecologia dos saberes, anteriormente mencionada, fica bem evidente. As formas de luta vão dos manifestos às redes de produtores e feiras de gastronomia. Possui projetos como a **Arca do Gosto**, que, desde 1996, se dedica a redescobrir e catalogar sabores esquecidos, documentando produtos gastronômicos excelentes, que estão em risco de desaparecer⁷. Após a catalogação pela Arca do Gosto, criam-se as **Fortalezas**, cujo conceito é um tipo de batalhão de defesa das espécies alimentares ameaçadas através de projetos de apoio locais aos produtores, envolvendo técnicos e entidades do lugar na preservação e qualificação dos produtos artesanais. Como destaca o manual do *Slow*, as **Fortalezas** estão focados em uma área geográfica específica, um território. “Podem, por exemplo, envolver desde um único produtor de queijo (talvez o último detentor de um método para fazer um queijo específico) até milhares de agricultores familiares” (Weiner, 2005). Outra proposta do movimento são as **cidades slow (Cittaslow)**, propostas desde 1999 pelo *Slow Food* italiano, pensadas para designar localidades que, reunindo certas características, como a presença significativa de certo capital cultural e alimentar, aderissem aos valores do movimento *slow* desde suas comunidades locais⁸.

Para denominar seus núcleos locais, o *slow* cunhou o termo **Convivium**, uma palavra latina que remete a um festim, entretenimento ou banquete. Essa é a idéia que o movimento selecionou para dar criar o clima das unidades associativas do movimento. Os *convivia* devem aproximar produtores e consumidores, apoiar produtores dos diversos projetos através de campanhas de proteção de alimentos tradicionais, degustações e

palestras, estímulo aos *chefs* para o uso de alimentos regionais, indicação de produtores para eventos internacionais, liderando a luta pela “educação e o cultivo do gosto, do prazer e da qualidade de vida no dia-a-dia” (Weiner, 2005).

Em 2003, com o apoio das autoridades da região Toscana, foi fundada, em Florença, a **Fundação Slow Food para Biodiversidade**, que apresenta sua missão como a promoção de um modelo sustentável de agricultura, que respeita o meio ambiente, a identidade cultural e o bem-estar animal. Apóia as demandas de soberania alimentar, ou os direitos das comunidades de decidirem o que cultivar, produzir e comer. Com sua sede na prestigiada Academia Georgofili, a Fundação tem seu próprio estatuto, autonomia na captação de recursos e financiamento e, nessa condição, assume o suporte aos projetos relacionados com a proteção da biodiversidade, tendo também instituído o Prêmio *Slow Food*. Segundo o *Slow Food*, os projetos da Fundação

Envolvem cerca de 50 países (da Suécia à Guatemala), mas seu foco econômico principal é dedicado ao apoio em países menos desenvolvidos, onde a *defesa da biodiversidade não somente significa uma melhoria da qualidade de vida, mas realmente salva vidas de comunidades inteiras* (Weither, 2005, grifo nosso).

A Fundação para a Biodiversidade, ao se justificar, demonstra uma interface com o campo das políticas de promoção do desenvolvimento e da cooperação internacional, apresentando-se como uma agência não-governamental, uma ONG de apoio a projetos sociais em países “menos desenvolvidos”. Com isso, busca evidenciar que o prazer e a melhoria da qualidade de vida, uma agenda que nasce, sem dúvida, de uma classe média européia bem educada e refinada, não significa que o movimento se abstenha de uma dimensão social de base e da luta contra a pobreza nos moldes da cooperação européia para o desenvolvimento. Contudo, agora, levando em conta um desenvolvimento orientado para os valores humanos e ambientais, após a crítica dos anos 80/90 ao desenvolvimentismo insustentável.

Um dos mais recentes desdobramentos entre as ações instituintes do *Slow* é a campanha “**Terra Madre**”. Um encontro mundial das **Comunidades do Alimento**, formadas por pequenos agricultores, pescadores, pastores e artesãos que encarnam um amplo leque de sócio e biodiversidade e, segundo a ecologia *Slow*, são “futuro dos alimentos e de nossa Terra” (Petrini, 2007)⁹. O primeiro “Terra Madre” foi em outubro de 2004, em Turim,

⁷Segundo Weiner (2005), desde o início da iniciativa, em 1996, mais de 750 produtos de dezenas de países já foram integrados na Arca.

⁸Bra foi a primeira cittaslow na Itália. Segundo Kapoor (2007), no Reino Unido, Ludlow, em Shropshire, foi a primeira cidade a aderir à rede das cidades Slow em 2003. No Brasil, Tiradentes (MG) e Antonio Prado (RS) integram a rede das cidades Slow.

⁹As comunidades de alimento inovam em relação às Fortalezas, que são sempre territoriais, podendo, além de serem formadas com base no território (produtores e produtos de uma mesma área geográfica ou etnia,) corresponder aos produtores e transformadores envolvidos na cadeia produtiva de um produto e, nesse caso, integram diferentes territórios.

e reuniu cerca de 5 mil pessoas – entre camponeses, pescadores, nômades e artesãos – representando 1.200 comunidades de alimentação de 130 países do mundo (Petrini, 2006). Na sua segunda edição de 2006, também em Turim, foram cerca de 9.000 pessoas pertencentes a 1.583 comunidades do alimento, vindas de 150 países (*Slowfood*Brasil, 2007).

O SLOW FOOD NO BRASIL: BIODIVERSIDADE, ECOGASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR

“O país da biodiversidade”. É assim que Petrini se refere ao Brasil em seu artigo de apresentação do movimento para a sessão brasileira. Uma página bonita e agradável, que segue o padrão visual e de conteúdo das páginas internacionais do *Slow*, agora em português, apresentando o movimento, sua filosofia e suas ações no país e no mundo. Na versão brasileira, o *site* apresenta também, em seu *link* de “textos e notícia”, uma interessante coluna chamada “alimentação e cultura” coordenada pela antropóloga Renata Menasche, que traz crônicas sobre culturas do alimento.

No Brasil, a *Arca do Gosto* já catalogou, em sua lista de “*alimentos protegidos*” pelas *Fortalezas*, espécies ameaçadas como: o Arroz Vermelho, Babaçu, Bergamota Montenegrina, Castanha de Baru, Farinha de Batata Doce Krahô, Feijão Canapu, Pirarucu, Guaraná Nativo Sateré-Mawé, Marmelada de Santa Luzia, Néctar de Abelhas Nativas Sateré-Mawé, Palmito Juçara e Umbu. Quanto aos *Convivia*, estes se encontram nas cidades de Brasília (DF), Rio de Janeiro (RJ), São Paulo (SP), Belém (PA), Fortaleza (CE), Florianópolis (SC), Pirenópolis (GO), Montes Claros (MG), Piracicaba (SP) e Tiradentes (MG). Além desses, estão listados, no *Slow Food* Brasil, 55 comunidades do alimento, distribuídas nas cinco regiões do país, com predominância da região Nordeste (18 comunidades). Como exemplifica Marins de Sá (2007), estas reúnem comunidades tão diferentes como os produtores e processadores de cupuaçu em Ouro Preto do Oeste (Rondônia); a comunidade de produtores de frutas em Pareci (Rio Grande do Sul), passando pela comunidade do Parque Indígena do Xingu (Matô Grosso), pelos produtores de fava da Comunidade Quilombola Canta Galo (Maranhão) ou pelos Promotores dos Recursos da Mata Atlântica, no Vale da Ribeira (São Paulo).

É interessante observar que a entrada do *Slow* no Brasil encontrou um apoio importante no governo, notadamente no Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), onde estão sendo implementadas políticas orientadas para a agricultura familiar e segurança alimentar. Essa aproximação já vem desde 2004, quando a Fundação *Slow Food* para Biodiversidade estabeleceu um acordo de cooperação internacional com MDA, a partir do qual começam a se desenvolver

projetos com o apoio da Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT) do MDA.

Foi com base nessa parceria que uma das primeiras atividades do *slow*, após a abertura da sessão brasileira, foi a participação na Feira Nacional da Agricultura Familiar e Reforma Agrária, em Brasília, de **04 a 07 de outubro de 2007, promovida pelo MDA. Nessa feira, o movimento promoveu o encontro do Terra Madre Brasil**, além de diversas oficinas do gosto.

O SLOW COMO PEDAGOGIA CULTURAL: A EDUCAÇÃO DO GOSTO

A maioria das ações do *Slow* poderia ser considerada educativa, vide a catalogação e o resgate das culturas alimentares, o aprendizado de novas formas organizativas, a formação de redes identitárias em torno do alimento, ou ainda a *tradução* do alimento em cultura, ecologia e transformação social. Contudo onde mais se evidencia a intenção pedagógica é na chamada pedagogia do gosto:

A educação sempre teve um papel central no que fazemos. Através da estimulação e treinamento dos sentidos, o *Slow Food* ajuda as pessoas a redescobrirem as alegrias do comer e a entender a importância de se preocupar com a origem dos alimentos, quem os produz e como é preparado. O *Slow Food* tem programas educacionais para todos: crianças e adultos, associados e não-associados. (Weiner, 2005).

A educação do gosto proposta pelo *Slow* remete a uma consciência da condição da corporeidade na construção de uma posição de sujeito em sua experiência do mundo¹⁰, ao tomar o aprendizado do gosto envolvendo paladar e olfato, o prazer estético e também uma sociabilidade que cultiva o prazer da convivência e do compartilhar alimentos e culturas. Talvez possamos pensar também no aprendizado de uma sociabilidade baseada na habilidade da *tradução*: traduzir e traduzir-se para o outro, no sentido de conviver, comer e celebrar como resgata a palavra *convivium*.

O estilo educativo do *Slow Food* está baseado nas Oficinas do Gosto - apresentadas permanentemente nos grandes eventos, nos quais especialistas “ensinam” os participantes a degustar e comparar alimentos e combinam estes alimentos com vinho e outras bebidas. Assim, o antídoto para a falta de tempo e a velocidade do dia-a-dia é identificado pelo *Slow* como o restabelecimento de uma vivida redescoberta sensorial e política do mundo a nossa volta, através de uma reeducação dos sentidos e da percepção para as

¹⁰Corporeidade no sentido do conceito de Thomas Csordas (2002) - a dimensão da corporeidade (*embodiment*) é tomada como paradigma da experiência constitutiva do humano.

peculiaridades do ambiente, aromas, sabores, sazonalidades, combinações. A educação do gosto não se descola de uma dimensão ética e estética, uma vez que o reconhecimento do alimento bom, limpo e justo passa também pela identificação de uma história social do gosto, patrimônios culturais inscritos na produção do alimento, nos que o produzem e nos que o consomem. Finalmente, outra dimensão do gosto pelos lugares e sabores locais é o enfrentamento dos conflitos no mundo do grande mercado dos alimentos, como, por exemplo, a contestação dos padrões fitossanitários estabelecidos pela indústria do alimento, que tendem a excluir os pequenos produtores do mercado, entre outras contra desigualdades e padronizações excludentes¹¹.

O ESTILO SLOW DE SER MOVIMENTO

Em sintonia com os movimentos ecológicos contraculturais e outros segmentos altermundistas, no movimento *slow*, também são perceptíveis os marcadores de uma política cultural inspirada nas críticas da nova esquerda às formas tradicionais de fazer política. O ideário *slow* corrobora com a idéia de não apenas transformar a sociedade pela ação política, mas, sobretudo, transformar o estilo de ação política e, com isso, a realidade da vida pessoal e coletiva, engrossando uma poderosa vertente da chamada política em primeira pessoa, presente nos movimentos contraculturais (Carvalho, 2002). Ao reivindicar a proteção dos prazeres da mesa contra a homogeneização da moderna comida e da vida rápida, o *Slow* conjuga alimentação e gosto, mudança social e bem viver, nutrição e prazer, justiça social e ambiental, ação local e redes mundiais. A afirmação de identidades alimentares contra a padronização global ganha materialidade nas chamadas "comunidades do alimento". Trata-se, como vimos antes, de promover redes de agricultores, criadores, pescadores e produtores artesanais e até mesmo povos nômades ao redor do mundo em torno de cadeias produtivas alimentares boas, justas e limpas.

SLOW ATITUDE: UM MOVIMENTO SEM PRESSA, É POSSÍVEL?

Movimentos sociais sempre estiveram sob a urgência da ação militante e da pressa em transformar a realidade. Então, como pensar num movimento social sem pressa? Não que a idéia da não-ação nunca tenha sido acionada antes como forma de oposição, resistência e luta. Paul Lafargues (O direito a preguiça) e o ócio como contraponto à exploração do trabalho na sociedade capitalista, Gandhi e a política da não-ação como enfrentamento da violência e caminho para a mudança social e, finalmente, as greves, jejuns (greves

de fome) e diversos tipos de paralisações ou desaceleração dos serviços são algumas das conhecidas formas de acionar o poder de parar, desacelerar, ou ainda a exercer a liberdade da dissidência, da desobediência (Thoreau) e não-adesão como formas de luta política e cultural. Gandhi é citado, em algumas das páginas do *Slow*, como personalidade inspiradora, mas talvez sejam as idéias de vida simples e auto-suficiente de Thoreau as que mais se aproximam da concepção *Slow*, embora o movimento não a reivindique. Contudo, o conceito de desaceleração do *slow* está longe de ser considerado um sucedâneo direto dessas idéias e culturas políticas. Nasce em outro contexto sócio-político, dialoga com outras tradições e com outro ambiente cultural. Talvez os ingredientes inspiradores do *Slow* estejam mais próximos da fusão de certos elementos nostálgicos de uma tradição romântica e ecológica que preconiza a volta a um ideal rural, a idéia da natureza boa e bela do campo, do valor moral e restaurador da vida na natureza associada à auto-suficiência das pequenas comunidades com elementos epicuristas de valorização dos prazeres sensoriais e estéticos.

O potencial de oposição do *Slow* ao regime industrial e a dieta, no sentido amplo, como estilo de vida do capitalismo global, parece residir, principalmente, no direito ao tempo e a uma atitude sem pressa (*slow attitude*). Posicionando-se contra a ideologia "do it now"¹², que associa equivocadamente aceleração e eficiência, denuncia os dispositivos de seqüestro do tempo e o empobrecimento da experiência humana (perda do gosto, do convívio, da diversidade). Com isso, o movimento *Slow* alude a uma re-humanização do tempo, seqüestrado por um modo de vida impregnado da aceleração e da hiper-exploração do trabalho¹³, cujo efeito mais evidente é uma avassaladora ansiedade improdutivo. Desse modo, produz um efeito interessante: faz-nos desejar ambientes de trabalho e de convivência menos coercitivos e mais produtivos.

Ainda que tudo isso não seja suficiente para responder às inquietudes da ação militante e ao conflito entre a urgência da mudança "já" e o inusitado de um movimento sem pressa, evoca um elemento poderoso para a transformação social, que é a capacidade de imaginar e desejar. Não devemos desconsiderar que uma outra administração do delicado balanço político e psíquico entre o prazer e a realidade¹⁴ e seus sucedâneos - o desejo e o dever, o ato e a elaboração, a pulsão e a reflexão - pode ser um desencadeador de novas economias do desejo e, conseqüentemente, novas forças para a ação individual e coletiva.

¹¹Sobre esse aspecto que afeta os pequenos produtores no mundo inteiro, ver Stella, A., 2007.

¹²Em português, usamos a expressão "é para ontem", que acelera ainda mais a dívida com o tempo que o imperativo da expressão norte-americana "faça isto agora".

¹³A língua inglesa é rica em expressões da aceleração: *fast food*, *fast life*, *flash love*, *quick time* etc.

¹⁴Conceitos que, mais tarde, na chamada segunda tópica da metapsicologia, Freud reformula nos termos da pulsão de vida e a pulsão de morte.

REFERÊNCIAS

- CARVALHO, I. C. M. **A invenção ecológica: sentidos e trajetórias da educação ambiental no Brasil**. Porto Alegre: EdUFRGS, 2ª ed. 2002.
- CASTILHO, A. L. & CASTRO, F. **Slow Food**. Devagar e sempre. Agência Repórter Social para a Revista do Brasil. Disponível em: <www.reportersocial.com.br>. Acesso em: 25 abr. 2007.
- CSORDAS, T. J. **Body/meaning/healing**. New York, Palgrave Macmillan (2002).
- KAPOOR, S. **Slow Food**. BBC Online, Food Matters. Disponível em: <http://www.bbc.co.uk/food/food_matters/slowfood.shtml>. Acesso em: 3 nov. 2007.
- MANDER, J. (Editor). **Manifesto pelo futuro da alimentação**. Sesto Fiorentino (Toscana), Press Service Arsia, Outubro de 2006.
- MARINS DE SÁ, R. **Slow food**. Disponível em: <<http://www.alimentoparapensar.com.br/journal/>>. Acesso em: 02 nov. 2007.
- PETRINI, Carlo. **Buono pulito e giusto**. Principi di nuova gastronomia, Einaudi, Turim, 2005.
- _____. **A Gastronomia como direito humano**. Le monde diplomatique - Brasil. Disponível em: <<http://dipl.o.uol.com.br/2006-8,a1374>>. Acesso em: 02 nov. 2007.
- PETRINI, C. **No país da biodiversidade**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/31/50/>>. Acesso em: 04 nov. 2007.
- PORTINARI, F. **Manifesto pelo futuro da agricultura**. Slow Food Editore, Bra, 1989. Disponível em: <www.slowfoodbrasil.com/content/view/37/56/>. Acesso em: 04 nov. 2007.
- SOUZA SANTOS, B. **A crítica da razão indolente: contra o desperdício da experiência**. São Paulo: Cortez Editora, 2000.
- _____. **A universidade no século XXI: para uma reforma emancipatória da universidade**. São Paulo, Cortez Editora, 2004 [Questões da nossa época]
- _____. O futuro do FSM: o trabalho da tradução. **Revista Democracia**, n. 25, jan/fev 2005.
- SLOW FOOD. **Terra Madre**. 1.200 World Food Communities, Slow Food Editore, Bra, 2004.
- STELLA, A. **O sabor amargo do excesso de controle**. Disponível em: <<http://terramadre.slowfoodbrasil.com/o-sabor-amargo-do-excesso-de-controle/>>. Acesso em: 16 out. 2007.
- STILLE, A. **Slow Food**. Disponível em: <<http://www.thenation.com/doc/20010820/stille>>. Acesso em: 27 out. 2007.
- WEINER, S. **Manual Slow Food**. Slow Food Editore, Bra, 2a. ed. 2005.