

SLOW FOOD E O DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL

Verónica Chesi (SLOW FOOD ORGANIZATION)

Slow Food é uma associação internacional sem fins lucrativos sustentada pelos seus associados. Foi fundada em Itália em 1989 como resposta aos efeitos padronizantes do fast-food; ao ritmo frenético da vida actual; ao desaparecimento das tradições gastronómicas regionais; ao decrescente interesse das pessoas na sua alimentação.

Hoje, com mais de 100.000 membros espalhados por todo o mundo, estamos fomentando uma nova lógica de produção alimentar, desenvolvendo programas de educação alimentar a favor da biodiversidade na agricultura.

O movimento Slow Food nasce, praticamente em simultâneo com a difusão e tendência alimentar, do fast food.

A época do fast food levou a uma mudança radical das tradições alimentares: o alimento saudável e a sua qualidade passaram gradualmente para segundo lugar, cedendo espaço a outros aspectos que se tornaram cada vez mais preponderantes.

Cada vez temos mais coisas para fazer, temos sempre mais pressa, por isso estamos sempre à procura de uma alimentação que possa ser consumida rapidamente, que se apronte em pouco tempo, e sobretudo que tenha um preço o mais baixo possível.

O sector alimentar também está enfrentando um processo de globalização e industrialização que está levando à criação de uma indústria alimentar que produz alimentos pré-confeccionados, pré-cozidos, iguais em todo o mundo e com um preço muito baixo.

Sendo a base do sistema alimentar, a agricultura foi sendo transformada através de um lento processo de industrialização.

O sistema agrícola industrial, agora predominante, é um sistema intensivo, de grande escala, baseado em monocultivos, no uso e abuso de produtos químicos (fertilizantes e fitossanitários) e em sementes patenteadas, propriedade de um reduzido número de gigantescas multinacionais.

Hoje em dia, temos monopólios que controlam os nossos sistemas alimentares: é normal que somente duas multinacionais (Monsanto e DuPont) juntas controlem 65% do mercado das sementes de milho, 60% de trigo e 44% da soja?

Cinco empresas controlam 48% das vendas alimentares na distribuição!

Entre as consequências mais relevantes da agro-indústria, temos:

- perda de tradições e conhecimentos do conceito de sazonalidade.
- exploração do meio-ambiente e diminuição dos recursos naturais.
- alteração do paisagem, com repercussões sobre o turismo ligado ao território.
- erosão do solo.
- poluição dos solos, da água, e do ar.
- redução da biodiversidade animal e vegetal (também com o uso dos OGM)
- ameaça de destruição do nosso próprio património culinário.

É cada vez mais evidente, que as causas do fenómeno da agro-indústria são de importância global, que se apresentam em qualquer lugar com repercussões desastrosas sobre as comunidades locais, a saúde e o meio-ambiente.

Proteger a biodiversidade alimentar, implica centrar a nossa actuação em quem cultiva, cria e pesca. A Slow Food trabalha para descobrir e valorizar os produtos locais, mas não só.

Os produtos são o instrumento, mais eficaz para: preservar os territórios de onde provêm, as suas culturas e tradições, promover a dignidade das profissões tradicionais, propor um modelo diferente de economia e de futuro.

Por exemplo, quando nós recuperamos uma hortaliça, o nosso trabalho não é recuperar a semente daquela variedade para difundi-la. O que nos interessa é trabalhar com os herdeiros de gerações de agricultores que a seleccionaram, valorizar a área na qual se adaptou durante séculos, valorizar a cultura do lugar, a gastronomia na qual aquela hortaliça é protagonista.

Desta maneira também uma beringela pode ser testemunho de uma civilização camponesa, promotora de desenvolvimento local.

E a comunidade que a possui pode competir com os seus maiores rivais: as multinacionais, a agricultura em grande escala, as super-produções subvencionadas.

À luz de tudo isso, o Slow Food sustenta que a única forma de agricultura que pode oferecer uma perspectiva de desenvolvimento é aquela baseada na sabedoria das comunidades locais em harmonia com os ecossistemas que as cercam.

Para a Slow Food o alimento deve ser bom, limpo e justo.

Bom: significa apetitoso e saboroso, fresco e capaz de estimular e satisfazer os sentidos.

Limpo: significa produzidos respeitando o meio-ambiente e a saúde humana.

Justo: significa pagamento em condições justas para todos os envolvidos no processo, desde a produção até a comercialização e consumo.

Por isso o Slow Food criou um novo termo, "ecogastronomia", para indicar um novo conceito de qualidade.

No final dos anos Oitenta, "qualidade" significava sobretudo atenção aos métodos de produção e características organolepticas superiores, um significado um pouco elitista para o qual "qualidade" era somente um benefício para os poucos dispostos a pagar.

Hoje em dia, uma serie de factores - desde a industrialização do sector alimentar até a estandardização dos produtos, desde as praticas burocráticas limitativas até a obrigação de respeitar normas higiénico-sanitárias restritivas - levaram a reconsiderar nosso conceito de qualidade.

A qualidade como nós a entendemos é um compromisso não somente do produtor, mas também de quem adquire, é uma busca constante do que é bom e sustentável.

Portanto a qualidade precisa de uma permanente educação alimentar e do gosto, precisa do respeito à terra, ao meio-ambiente e à humanidade.

Para educar o consumidor a Slow Food desenvolve projectos, como as hortas escolares (hoje mais de 400 no mundo), as cantinas sustentáveis (nas escolas, nos hospitais e nas empresas), actividades de educação do gosto para adultos e crianças.

O nosso desafio para o futuro é tentar modificar os hábitos alimentares diários com uma abordagem mais sustentável, consciente da complexidade do sistema alimentar moderno.

Promovemos uma educação orientada para favorecer relações no território para estimular o confronto entre os protagonistas das políticas locais.

Como chegar a uma agricultura sustentável? Como salvaguardar a tradição alimentar de cada país, sempre ameaçada pela standardização do gosto?

Fomos compreendendo que não são suficientes as petições e as palavras, para convencer os produtores a resistir e a investir no futuro da sua própria produção.

É preciso agir, atingir os sentidos e o coração dos consumidores mais sensíveis. A ideia vencedora foi a que promoveu a degustação daqueles queijos, daqueles chouriços, daquelas maçãs, e daqueles tomates com aqueles sabores característicos e únicos.

Aqueles produtos podiam ainda ter um futuro, bastando, simplesmente aumentar o número de consumidores dispostos a reconhecer o valor deles e a pagar o preço justo.

Assim nasceram as Fortalezas Slow Food: as Fortalezas são projectos que realizamos para tutelar os pequenos produtores e para preservar os produtos artesanais de qualidade.

O objectivo da Fortaleza é de garantir um futuro às comunidades de produtores locais, organizando-os em associações ou cooperativas, promovendo novos canais de mercado, valorizando sabores e territórios. As Fortalezas são exemplos virtuosos de uma nova agricultura, baseada na qualidade, bem-estar animal, sustentabilidade, saúde e prazer do consumidor.

O projecto das Fortalezas nasceu na Itália em 1999, abrangendo neste momento 300 produtos e grupos de produtores no mundo inteiro.

Os objectivos das Fortalezas são vários, podendo ser resumidos em 4 níveis. Económico, ambiental, social e cultural.

O **objectivo económico** considera a possibilidade de promover processos virtuosos em termos de aumento de renda e de desenvolvimento de uma economia local com um consequentemente aumento de emprego.

A sustentabilidade económica de uma Fortaleza é a condição sem a qual as outras componentes não tem razão de existir. O nível económico constitui então o primeiro parâmetro através do qual se pode medir o impacto de uma Fortaleza na economia local.

Os objectivos económicos são os únicos mensuráveis com indicadores numéricos: a variação dos preços, das quantidades produzidas, do número de empregados. Todos os outros aspectos precisam de uma abordagem diferente e são mais difíceis para classificar mas representam a dimensão mais interessante e importante da actividade de uma Fortaleza.

Os **objectivos ambientais** (salvaguardar a biodiversidade, melhorar a sustentabilidade da produção) são imprescindíveis para a existência da Fortaleza: pedimos aos produtores que

reduzam ou eliminem mesmo os tratamentos químicos, que garantam o bem-estar animal, a salvaguardar das raças locais e das variedades vegetais autóctones, que promovam a utilização de formas de energias renováveis.

Podemos medir os **objectivos sociais** (como melhorar o papel social dos produtores, como reforçar a sua capacidade de organização) averiguando se os membros da Fortaleza estão organizados em uma associação ou outra forma de organização, se tem melhorado a sua capacidade de se relacionar com instituições publicas ou privadas, se a notoriedade do produto e da associação dos produtores tem aumentado, se têm conseguido o envolvimento e a ajuda da imprensa local e nacional.

Os **objectivos culturais** (fortalecimento da identidade cultural dos produtores e valorização das áreas de produção) estão ligados à capacidade da Fortaleza de estimular a realização de publicações dedicadas ao território, a criação de itinerários turísticos e de outras iniciativas culturais.

O que faz o Slow Food para activar uma Fortaleza?

- Primeiro passo: procura produtores motivados, envolvendo os técnicos agrícolas, as instituições, os sócios Slow Food e qualquer pessoa que esteja interessada pelo projecto.
- Identifica a área de produção e, com a ajuda dos produtores, recolhe todas as informações necessárias para elaborar o protocolo (caderno) de produção. Peça importante para garantir a completa rastreabilidade, qualidade e genuinidade do produto.
- Ajuda os produtores a reunir-se numa associação ou cooperativa com uma marca comum.
- A Slow Food comunica: informa todos os consumidores do mundo, através de seus meios de comunicação, que existe um produto extraordinário e que procurá-lo, comprá-lo e experimentá-lo, não é apenas, um momento de grande prazer para o seu paladar, mas também uma maneira para conhecer a história e as tradições de um território, contribuindo para a preservação de uma cultura.

A Slow Food apoia as actividades das Fortalezas através de eventos, manifestações, mercados, através da construção de uma grande rede internacional que se chama Terra Madre que reúne milhares de agricultores, pescadores, cozinheiros, professores universitários e jovens comprometidos com o mundo rural.

A Slow Food apoia o mundo rural sobretudo através da incansável actividade dos seus associados, 100 mil em 153 países. Um exército de voluntários que trabalham juntos, e que englobam desde professores de escolas, produtores, políticos e cozinheiros para a difusão da filosofia do bom, limpo e justo.

Hoje temos 177 Fortalezas na Itália e mais de 130 no mundo.

Bons exemplos de Fortalezas: ovelha churro dos Navajos nos Estados Unidos, o café de Huehuetenango na Guatemala, queijos e manteiga de leite cru, o queijo de yak no Tibet, o feijão ganxet na Espanha, o mel de abelhas nativas da Etiópia, a ostra do rio Fal no Reino Unido...tudo produtos antigos, que estavam desaparecendo das mesas e dos mercados dos seus Países.

As quantidades produzidas agora são significativas, foram criados canais comerciais para estes produtos, e o número de produtores que trabalham nas Fortalezas aumenta todos os anos.

O projecto das Fortalezas é tão famoso na Itália que em 2008 foi necessário criar uma marca das Fortalezas Slow Food italianas, para identificar e tutelar os produtos. A marca aparece nos rótulos de cada produto, permitindo a sua identificação fácil pelos consumidores.

A justiça social e o comércio justo podem-se realizar através de um sistema produtivo que respeite os produtores, garantindo um rendimento digno para eles e, ao mesmo tempo, preços acessíveis para os consumidores, respeitando a diversidade cultural e as tradições.

Uma cadeia produtiva curta é um dos elementos-chave da agricultura sustentável. As redes alimentares locais limitam o impacto ambiental pela redução dos transportes, valorizam a produção local e contribuem para a preservação da cultura alimentar de cada região.

Através dos mercados de produtores, das Fortalezas, das hortas escolares e da rede de Terra Madre, o Slow Food amplifica a voz dos agricultores, dos processadores artesanais e das comunidades locais.

Devemos, todos juntos, criar uma força social para mobilizar a vontade política dos nossos governos e das instituições locais, para promover as necessárias transformações sustentáveis.