

MOVIMENTOS GASTRONÔMICOS: SLOW FOOD

COSTA, Ivolnei Da¹
KOTOSKI, Diogo²

O Slow Food é um movimento cujo objetivo é o incentivo a comida boa, limpa e justa, com base na produção e valorização do alimento. Criado pelo ativista e jornalista Carlo Petrini em 1986, o movimento busca por um meio ambiente sustentável a partir da alimentação com qualidade, pautada na redução do ritmo de produção dos alimentos, que registrou aumentos consideráveis nos últimos 50 anos. Seus pilares estão centrados na sociobiodiversidade alimentar, através da promoção de produtos em risco de extinção. A ideia principal do movimento é a ecogastronomia, que consiste na união do prazer da alimentação com a responsabilidade e consciência, tanto para os produtores, como os consumidores. Mesmo que o Slow food tenha uma grande variedade de produtos orgânicos e naturais que façam bem a saúde, o preço é um dos seus principais problemas, pois, o cultivo lento, desde o plantio até a mesa, eleva o valor. O slow food como filosofia de vida se disseminou no mundo a partir do primeiro Congresso sobre Alimentação Sustentável, que aconteceu em Veneza na década de 1980, com a manchete do primeiro guia Osterie d'Italia que deu origem a editora Slow Food Editore. Em 1996, é lançado o Projeto Arca do Gosto, um encontro bienal de máxima importância para o movimento que se dedica a promover o alimento artesanal e sustentável com vistas para o produtor. Nos anos 2000, nasce o Slow Food nos EUA, com o Projeto Fortaleza, expandido em 2003 com a fundação Slow Food Para Biodiversidade. Na América do Norte, constituiu-se então o Terra Madre Relief Fund, um fundo especial para ajudar as comunidades do alimento da Louisiana, atingidas pelo furacão Katrina, o que reforça a sua importância social no que tange ao desenvolvimento econômico nas áreas rurais, facilitando o acesso ao financiamento coletivo de crowdfunding. Com sua expansão por muitos países, incluindo o Brasil, podemos dizer que o Slow Food traz à tona um estilo de vida cotidiano/contemporâneo, visando a alimentação saudável, bem estar e a manutenção das culturas e tradições. Sua luta constante contra o desperdício de alimentos descartados pelo mercado, prova que é possível, através da gastronomia, tornar a alimentação boa, limpa e justa.

Palavras-chave: sustentabilidade; *Slow Food*; gastronomia

¹ Professor Coordenador do curso de Técnico Em Gastronomia – Centro Universitário UDC.

² Acadêmico do curso de Técnico Em Gastronomia– Centro Universitário UDC.