

RESENHA – REVIEW – RESEÑA

SLOW FOOD: POR UM ALIMENTO BOM, LIMPO E JUSTO

SLOW FOOD: FOR GOOD, CLEAN AND FAIR FOOD

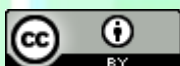
SLOW FOOD: POR UN ALIMENTO BUENO, LIMPIO Y JUSTO

Por: Fabiele Porazzi. Mestranda em Agroecossistemas na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Graduação em Nutrição pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - Unijuí. Email: fabiele@porazzi.ntr.br

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. Trad. de Renata Lúcia Botina. São Paulo: Editora Senac, 2009. 245 p.

A obra original, de título *Buono, pulito e giusto: Principî di nuova gastronomia*, foi publicada em 2005 (Torino, Einaudi), e veio a ser traduzida para o português por Renata Lúcia Botina, sendo publicada no Brasil pela editora Senac em 2009. A obra, dividida em cinco capítulos, traz para refletir questões sobre a exploração dos camponeses, a poluição ambiental, a perda de identidade, o ritmo de vida acelerado, a globalização e o valor das escolhas do ser humano diante de desigualdades sociais.

Carlo Petrini, nascido na Itália em 1949, além de ser um reconhecido estudioso de vinhos, foi o fundador e é o presidente do Movimento Internacional *Slow Food*, criado em Paris em 1989 e que atualmente conta com mais de 100.000 membros, com escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido e apoiadores em 132 países. O movimento atua na defesa do “alimento bom, limpo e justo”. Além disso, acredita que comida precisa ter sabor, deve ser cultivada de maneira limpa, sem prejudicar a saúde, o meio ambiente ou os animais e defende que os produtores devem receber um pagamento justo por seu trabalho. É um movimento de oposição ao *fast food* e atua promovendo o prazer de



saborear boa comida e bebida de qualidade, combinado com o esforço para salvar as inúmeras espécies de grãos, vegetais, frutas, raças de animais, bem como produtos alimentícios que correm perigo de desaparecer devido ao predomínio das refeições rápidas e do agronegócio.

Petrini mostra, no decorrer do seu livro, como a agricultura mecanizada nos últimos 50 anos fez desaparecer culturas e saberes tradicionais, diminuiu a salubridade dos alimentos e do ambiente com extrema redução da biodiversidade. O autor relata 17 episódios vividos por ele no percurso de suas viagens, que chama de “diários”. Estes contextualizam e dão um caráter de realidade às ideias apresentadas por ele.

Com a mecanização da produção agrícola, a agricultura se tornou uma “indústria” focada na obtenção do lucro, diminuindo a preocupação com a qualidade dos alimentos produzidos. Junto com este modelo agrícola veio o fortalecimento do discurso da indústria química, afirmando que a fome e a desnutrição no mundo desapareceriam com o aumento significativo da produção agrícola, o que estaria assegurado pelo emprego maciço de insumos químicos (fertilizantes e agrotóxicos) e pelo uso de máquinas agrícolas. A agricultura baseou-se em grandes propriedades monocultoras, na substituição de muitas culturas de subsistência por monocultivos, e gerou baixa qualidade dos alimentos produzidos, um êxodo rural, a marginalização socioeconômica dos agricultores tradicionais e familiares, a contaminação das águas, a erosão dos solos, além de desertificação e devastação das florestas. O autor apresenta um quadro pouco animador do sistema de produção de alimentos no mundo: os avanços tecnológicos mudaram a alimentação, que é cada vez menos variada devido aos modelos agrícolas hegemônicos e ao padrão alimentar adotado. A indústria e a agricultura intensiva são responsáveis por um modelo insustentável de produção de alimento, o qual trouxe insegurança alimentar e crescente aumento de doenças crônicas não transmissíveis como obesidade e câncer.

O livro sugere ao leitor a possibilidade de desindustrializar a agricultura, o que significa rejeitar um sistema. É assim que Petrini apresenta o novo consumidor, que denomina “gastrônomo coprodutor”, cujo papel é fundamental para mudar o sistema agroalimentar. Conhecendo a cadeia produtiva dos alimentos, o consumidor participa, acompanha e pode influenciar no processo e não ser apenas um alienado elemento final de uma longa cadeia produtiva. Ao escolher um alimento, o

consumidor normalmente é atraído por preços baixos, mas é preciso que ele se pergunte: Quanto a natureza e a biodiversidade foram devastadas durante a produção? Quanto poluiu com seu método de produção e transporte? No seu processo produtivo os produtores e trabalhadores receberam o que é justo pelo seu trabalho? É preciso que as pessoas sejam conscientes e recusem alimentos que resultem, por exemplo, da exploração do trabalho de camponeses. O processo tecnológico da agricultura e da alimentação afastou produtores e consumidores das fases da cadeia produtiva “onde o gosto nasce” e a maioria da população urbana hoje não sabe de onde veio, nem quais transformações o alimento sofreu do campo à mesa, o que dificulta a escolha adequada da comida.

A mudança do sistema, sugerida pelo autor e descrita anteriormente, deve começar pela escola, com processos educativos permanentes principalmente para as crianças e jovens, que devem aprender como os sentidos podem ser usados, como o alimento é produzido e de onde provém. Os valores nutricionais devem ser explicados, mas sozinhos não produzem efeito. Ensinar às crianças a origem das matérias-primas, deixar que as toquem, manipulem e experimentem, é a maneira mais eficaz de educá-las de modo que possam apreciar produções regionais e receitas tradicionais. Compreendendo a cultura alimentar local em que estão inseridas, elas adquirem instrumentos para escolher, discriminar, comprar e avaliar os alimentos, se tornando o gastrônomo coprodutor ou o novo consumidor.

Petrini também aponta para a necessidade de catalogação de certas tradições rurais, de um modo de viver e de produzir comida que não são mais compatíveis com o ritmo da indústria alimentícia de hoje. O “diálogo entre os reinos” que o autor propõe é a possibilidade da indústria alimentícia reconhecer os métodos de processamento e a cozinha popular, da ciência agrônômica moderna dialogar com a agroecologia e os saberes camponeses e da pesquisa científica não olhar apenas na direção da produtividade, mas se colocar a serviço das comunidades produtoras e da agricultura em pequena escala. A ideia de que estes dois “reinos” podem coexistir, sem que nenhum predomine sobre o outro, pode ser utópica, mas a simples comunicação para colocarem seus saberes a serviço de um alimento bom, limpo e justo é o caminho para um sistema agroalimentar mais sustentável e equitativo.

Outro argumento relevante do livro é a necessidade de avaliar o impacto das recentes inovações tecnológicas nos agroecossistemas e concentrar esforços em

melhorar a situação do ecossistema no lugar de modificá-lo. O autor faz alguns questionamentos sobre os Organismos Geneticamente Modificados (OGM): Por que aceitar passivamente a introdução de OGMs não compatíveis com os sistemas tradicionais? Por que não considerar caminhos alternativos? Por que utilizar OGMs para serem cultivados em zonas áridas e não fazer nada para reduzir o efeito estufa que, aos poucos, desertifica grandes áreas férteis do planeta? A maioria das pesquisas com OGMs é financiada por grandes capitais, geralmente privados, mas também contam com recursos públicos. São poucos os projetos de pesquisa com o objetivo de preservar e transcrever os métodos tradicionais dos camponeses que vivem na terra e dela sabem extrair o seu sustento e o da população urbana.

Conforme Petrini, os alimentos tiveram funções terapêuticas desde as sociedades primitivas. A cozinha era associada aos benefícios dos nutrientes e aos compostos farmacológicos. A associação entre boa alimentação e saúde está vinculada à evolução da espécie humana e as sociedades contemporâneas perderam muito rápido os saberes tradicionais relativos à nutrição e à saúde. As patologias alimentares se multiplicaram nos últimos anos e a obesidade se tornou um problema de saúde pública em muitos países, principalmente em crianças. Neste sentido, o autor faz, em nossa opinião, uma crítica um pouco equivocada aos nutricionistas e às suas dietas hipocalóricas. O equívoco está em generalizar, dizendo que “as recomendações dos nutricionistas não foram julgadas eficazes por nenhum estudo teórico ou prático, as dietas hipocalóricas analisadas do ponto de vista científico foram consideradas inúteis, especialmente a longo prazo” (p. 89). Muitos profissionais da nutrição têm seu trabalho fundamentado em estudos científicos e as dietas hipocalóricas são eficientes para tratar, por exemplo, casos de obesidade em seus diversos graus. Durante o tratamento, os nutricionistas também fazem reeducação alimentar com os pacientes, para se manterem saudáveis por meio de uma alimentação variada, de qualidade e feita com moderação, pois as dietas hipocalóricas não são recomendadas a longo prazo. Talvez alguns profissionais façam destas dietas uma rotina para o público que quer seguir os padrões de beleza que a mídia sugere, mas não é isso que a ciência da Nutrição propõe.

Apesar da crítica equivocada aos nutricionistas, o autor reconhece que é preciso conhecer melhor a obesidade e todas as enfermidades que a acompanham e que a Nutrição não deve ser usada apenas para corrigir rapidamente os efeitos

negativos que o modelo agroindustrial causa à saúde da população, mas sim contribuir para que as pessoas possam mudar seu estilo de vida por meio de escolhas mais conscientes dos alimentos que consomem, reduzindo o impacto do modelo agroalimentar promovido pela mídia.

Recomenda-se a leitura do livro, em especial aos agricultores, aos profissionais nutricionistas, aos especialistas da área da saúde e àqueles que atuam diretamente no meio rural.

Artigo:

Recebido em: 15/04/2012

Aceito em: 01/05/2012