



O *slow food* e uma nova cultura alimentar

PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios da nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009.

Daniel Coelho Oliveira

Doutorando em Ciências Sociais (Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro)

Professor da Universidade Estadual de Montes Claros

daniel.coelhoo@yahoo.com.br

O líder fundador do movimento *Slow Food* apresenta na obra os “princípios da nova gastronomia”, a origem, as especificidades e os princípios do movimento que se originou na Itália e em poucos anos se expandiu para todos os continentes. Apesar do título, a obra se distancia do debate puramente gastronômico; trata-se de uma abordagem que mescla questões sociológicas, históricas e gastronômicas.

Logo no início do texto, Carlo Petrini fala sobre o papel da gastronomia e qual deveria ser o novo comportamento gastronômico, esse novo tipo de indivíduo que poderia ser chamado também de “coprodutor”. A conduta desse novo sujeito, na visão de Petrini, deveria ser guiada por três princípios básicos: a ideia de bom, limpo e justo.

A definição de “bom”, para o criador do *Slow Food*, é determinada por dois fatores subjetivos: o sabor sensorial, determinado pelas preferências individuais, e o saber cultural, ligado à história de cada comunidade e ao conjunto de conhecimentos acumulados por ela. Na degustação, é possível aproveitar as várias sensações que o alimento permite: a sensação olfativa, a experiência tátil, a análise visual e a experiência gustativa. Essas definições não apontam o termo como menos relativista.

Se há inúmeras combinações de preferências entre o natural e o artificial, ao longo da história as alterações permitem dizer que o gosto passou por metamorfoses não só no tempo como também no espaço. Portanto, a crítica à não naturalidade de certas “comidas” implicaria apoiar um posicionamento que possui como única base de sustentação suas implicações para a saúde. Negar a experiência do gosto artificialmente produzido não limitaria, no indivíduo, a apreciação de uma diferente experiência sensorial?

Na visão de Petrini, gosto é, ao mesmo tempo, sabor e saber, ele *permanece sendo o fator decisivo para estabelecer se um alimento é bom*. Segundo o autor, a história ocidental é caracterizada por uma oscilação entre artificial e natural. Na concepção do *Slow Food*, a excelência de um produto é proporcional à sua naturalidade, e, por esse motivo, é necessário incentivar a integridade “natural” da matéria-prima. O natural, aqui, não é sinônimo de orgânico.

Como toda intervenção humana, de alguma forma provoca uma transformação na natureza do produto; não existe a absoluta naturalidade. O que Petrini afirma é que deve prevalecer o “bom senso”, o uso de técnicas que não alterem o equilíbrio do ambiente de maneira irreparável. Ou seja, considerações, em certa medida, vagas. Excluir e incluir passam a ser palavras definidas em um campo de disputa, cuja justificação do argumento cada vez mais ganha peso. Talvez os ex-

tremos da artificialidade e da naturalidade sejam de mais fácil percepção. Seria como uma tipologia do que deveria ser e de como é, ou do que não se deve fazer, ou como não proceder. Em outras palavras, são parâmetros cuja justificativa só é suficiente para explicar a si mesma.

De acordo com Petrini, o prazer para o gastrônomo é ambivalente. A construção da ideia de prazer leva em consideração condicionantes religiosos e econômicos. A cultura católica, por exemplo, associou o prazer ao pecado, ao vício e à perdição. Da mesma forma, algumas ideologias políticas estariam associando o prazer gastronômico a indesejáveis vícios burgueses.

Petrini estabelece uma concepção de prazer definida como algo universal: “O prazer vem acompanhado do conhecimento, ou melhor, de outro direito: o conhecimento das características organolépticas de um produto”. Porém, não seria razoável imaginar que um produto considerado por alguns como insosso, ou de aparência repugnante, poderia provocar prazer a certos indivíduos? Questão não abordada na obra.

Na visão de Petrini, limpo é um conceito menos relativo que bom. Nem por isso menos complexo. Um produto é definido como limpo na medida em que não polua e não desperdice os recursos naturais, ou seja, que possua uma “produção sustentável”, apesar de destacar que a própria definição de sustentável é relativa: “Um produto é limpo na medida em que é sustentável do ponto de vista ecológico” (p. 115).

As produções limpas e sustentáveis podem criar condições para o bom. Entretanto, conforme Petrini, nem tudo que é bom é necessariamente limpo: “Um produto limpo, que atende a todos os pré-requisitos para ser bom, se deixado à imperícia dos produtores pode se tornar ruim – há produtos de agricultura orgânica de gosto inaceitável” (p. 127).

Mas como a funcionalidade e o prazer estão presentes no *Slow Food*? Fala-se de um prazer como um sinônimo de “bom”, de busca ou recuperação de uma série de sensações que o ato de preparo e de comer pode provocar. O prazer de fazer você mesmo, sem pressa; o prazer de preparar as refeições junto da família ou de amigos; o prazer que as características organolépticas podem provocar se o alimento for degustado sem pressa; o prazer de saber que se está ingerindo alimentos produzidos sem uso de produtos químicos; o sabor e o prazer decorrente de produtos característicos de certas regiões.

Nas palavras de Petrini, o “justo”, para o *Slow Food*, está relacionado à justiça social, ao respeito aos trabalhadores e seu conhecimento e à necessidade de recompensarem-se adequadamente os responsáveis pela produção. O camponês seria o principal ator no sistema agroalimentar, para o *Slow Food*. Ele seria responsável por criar as *comunidades produtoras*, com as

quais se recolocariam o homem, a terra e a comida no centro – uma rede de alimento *humana*, em harmonia com a natureza e a diversidade, para promover a *qualidade*: o bom, o limpo e o justo. O *Slow Food* defende que as pessoas que trabalham com a terra possam ter “sustentabilidade social”. Seria uma forma de promover qualidade de vida e empregos dignos, que assegurem o sustento daqueles que trabalham na terra. Além da possibilidade de garantir equidade e democracia, dar a todos o direito de decidir sobre o próprio futuro. Trata-se, também, de uma forma de incentivar a produção local para autossustentância, como modo que garantir a soberania alimentar.

É possível notar proximidades entre o *Slow Food* e o *Fair Trade*, embora Petrini critique a maioria das práticas deste, por não combinarem intervenções estruturais nas comunidades produtivas e limitarem-se a estabelecer preços justos. Segundo Petrini, além do ponto de vista social, no contexto do “justo” é preciso também avaliar a sustentabilidade econômica. A justa remuneração para os camponeses se constituiria em uma premissa básica: “O mercado equitativo (*fair-trade*) faz um grande trabalho ao introduzir uma maneira diferente de pensar a economia do alimento”.

Em outras palavras, o “justo” é o terceiro dos três valores éticos do *Slow Food*, conforme seu fundador, pré-requisitos indispensáveis e interdependentes para definir um produto de boa qualidade. Para obter esse produto, seria necessário respeito ao camponês e ao artesão que trabalha na terra. Seria tarefa do novo gastrônomo inteirar-se da situação dos milhões de camponeses do mundo (começando por aqueles próximos à sua casa), conhecê-los, para posteriormente favorecer o que é “limpo” e “bom”, mediante uma “justa” remuneração.

Petrini apresenta o “ato alimentar” sob múltiplas dimensões, mas qual seria a relação entre saudabilidade e ciência? Um argumento inicial diria que a saudabilidade está associada ao debate político, ideológico, e que também se apoia na ciência alternativa. Concepção que está presente no *Slow Food*, já que a busca pela “pureza”, por uma comida “natural” é defendida pelo movimento. Ele preconiza um retorno ao ritmo da natureza, tanto na produção agrícola quanto na criação de animais e no preparo de alimentos. Há também o resgate da produção local, principalmente da agricultura orgânica e de base “familiar”. Em outras palavras, a agricultura familiar de base “natural” é considerada moralmente superior à agricultura de base industrial e “artificial”.

Entre os universos das sociedades contemporâneas sobre possibilidades alimentares, podemos escolher as mais éticas, em detrimento das menos éticas; as mais saudáveis, das menos saudáveis; e as mais ecológicas, das mais danosas ao meio ambiente. Como pensar a busca pelo “perfeito”, pelo “ideal”, de for-

ma geral, depois observando o caso da alimentação? Existiria a possibilidade de encontrar esse alimento que tenha características totalmente limpas, justas e boas? De que forma os três princípios defendidos pelo *Slow Food* – justiça social, saudabilidade/sustentabilidade e sabor – podem ser observados nos demais modelos de certificação alimentar? Será argumentado mais adiante que o *Fair Trade*, o movimento de orgânicos, e o *Slow Food* possuem “sinergias” que se aproximam em vários pontos, ao mesmo tempo que se distanciam em outros. Seria possível apresentar as diferenças e semelhanças entre eles?

Trata-se uma obra original, que conduz a um universo do complexo campo gastronômico. Petrini, mais do que respostas, leva sem dúvida o leitor a sair com novos questionamentos. Em suma, trata-se de um convite para o banquete do “*Slow Food*”, prato de “entrée” para uma nova visão do campo alimentar, mas fica a dica: para uma melhor degustação, a obra deve ser consumida de maneira “*slow*”.

Data de recebimento da resenha: 05/12/2012

Data de aprovação da resenha: 15/01/2013