

DE ARCIGOLA A SLOW FOOD: O EMPREENDEDORISMO POLITIZADO COMO PRÁTICA ALIMENTAR MILITANTE

Manuela Alvarenga do Nascimento¹
manuanascimento@hotmail.com

O fenômeno da globalização afeta as cadeias de produção e consumo alimentar, colocando em pauta uma série de discussões, como a sustentabilidade ambiental, a biodiversidade, a biogenética, a justiça social, etc., que mobilizam pessoas de diferentes países e posições sociais. As práticas alimentares dominantes estão influenciadas pela indústria, mas existem aquelas ao redor do mundo que desenvolvem estratégias de entrar no mercado com produtos que apelam para as questões sociais, culturais e ambientais. Entre elas, destaca-se o Slow Food (SF), um movimento global que defende a produção e comercialização de produtos seguindo valores éticos, locais e gastronômicos. O SF foi criado na Itália como resposta aos efeitos padronizantes do *fast food* e ao estilo de vida e de alimentação que vêm se consolidando em várias partes do planeta, caracterizado pelo ritmo frenético atual; pelo desaparecimento das tradições culinárias regionais; e pelo decrescente interesse das pessoas na sua alimentação, na procedência e sabor dos alimentos. Este movimento procura

¹ Doutora em Ciências Humanas pelo Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina e professora no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás.

enfocar que a escolha alimentar de cada indivíduo afeta outras pessoas e processos sociais, econômicos e culturais em várias partes do mundo.

É um movimento amplo que se insere em contextos sociais variados e não homogêneos. O SF intensifica a relação entre o global e o local. A compreensão das práticas alimentares num contexto de globalização implica o reconhecimento da complexidade dos processos sociais envolvidos. Neste artigo, analisamos alguns aspectos do contexto sóciopolítico e cultural de emergência do SF mostrando que a maneira como o movimento respondeu aos desafios sociais com que se deparou, consolidou um empreendedorismo singular o qual chamamos de empreendedorismo politizado. Atualmente, as práticas empreendedoras do movimento incorporam críticas sobre questões alimentares presentes em várias localidades do planeta, como a condição de produção do pequeno produtor, a recuperação de hábitos tradicionais e as discussões acerca dos organismos geneticamente modificados. O empreendedorismo articulado às questões políticas aparece no movimento como um caminho para resolver problemas materiais e efetuar críticas às ações de produção e consumo alimentar dominantes. Por tratar de questões globais, o modelo de ação empreendedor do SF se adequa a diferentes contextos, possibilitando sua expansão por diversos países. Atualmente, está presente em mais de 180 países.

A análise do presente artigo foi feita a partir de livros publicados pelo *Slow Food*, dados sobre os projetos e documentos oficiais, ambos disponíveis no *site* oficial do movimento. Além disto foram feitas visitas de campo tanto no Brasil como na Itália. No Brasil, a autora visitou o projeto Fortaleza do Barú e o Convívio *Slow Food* na cidade de Pirenópolis – GO, entre os anos 2011 e 2013. Na Itália, a pesquisa foi feita em dois momentos, primeiramente, foi feita uma visita ao evento internacional « Terra Madre e Salón del Gusto » em 2012. Posteriormente, em 2013 a autora permaneceu um período na região do Piemonte na Itália e fez várias visitas a diferentes projetos.² Nestas pesquisas de campo, os dados empíricos foram coletados pela observação e através de entrevistas abertas com diferentes atores considerados relevantes de acordo com seus papéis dentro do movimento. As leituras dos livros e documentos, assim

² A autora visitou a Fortaleza da Razza Piemontese, na região de Piemonte, e a Fortaleza da Botarga de Orbetello, na Província de Grosseto, na região da Toscana. A pesquisadora também visitou o supermercado *Eataly*, em Turim, o “Mercado da Terra”, de Alba, e o “Mercado da Terra”, de Bolonha. Além disto, visitou o Escritório Internacional em Bra.

como o conjunto de dados empíricos obtidos juntamente com as impressões das observações em campo, possibilitaram uma compreensão e a construção de um “olhar” sobre o SF através do qual a autora reconheceu na experiência anterior do Arcigola características importantes que definem o SF atualmente.

A emergência do Slow Food

O SF emerge de um intenso movimento cultural, o Arcigola, que primava pela cultura local, pelo convívio e pelo prazer. Foi a partir das atividades desse grupo que surgiram as ideias alimentares que dão sentido às práticas do SF até hoje. As ideias desenvolvidas nesse contexto são chamadas pelo movimento de “filosofia do Slow Food”, e a sua síntese expressada no *slogan* “bom, limpo e justo”, faz referência ao alimento de boa qualidade (bom), à sustentabilidade (limpo) e à justiça social no processo produtivo (justo). Esta filosofia é a expressão de aprendizados decorrentes da experiência e traz elementos que sustentam todo o movimento, desde sua estrutura organizacional à execução de seus projetos.

O livro “Slow Food revolution: do Arcigola ao Terra Madre, uma nova cultura da comida e da vida”, de Carlo Petrini e Gigi Padovani (2005), expõe de forma detalhada o surgimento do SF desde suas raízes, pelo qual podemos visualizar as origens e a consolidação das principais características do movimento atualmente, como a capacidade de iniciativa e articulação, os valores culturais e a proposta política.

De acordo com os autores, no início da década de 1980, jovens de cerca de trinta anos, habitantes da cidade de Bra³, pertencentes à associação nacional, chamada Associazione Ricreativa Culturale Italiana (Arci)⁴, formaram a associação Arci Langue. Politicamente, era uma região que se pretendia “branca e vermelha”: branca por um viés democrático cristão e vermelha pelas ideias comunistas e socialistas. Nessa época, é fundada a “Associação de Amigos do Barolo”, vinculada ao Arci Langue, que reivindica o direito ao prazer do convívio, composta por pessoas que compartilhavam as ideias político-culturais

³ Pequena cidade, situada no norte da Itália, próxima à Turim.

⁴ Associação popular italiana formada por homens e mulheres que decidiram promover sua emancipação através da auto organização e participação. Fonte: <<http://www.arci.it/chiamo/organismi-dirigenti-2-2/>> Acesso: março de 2013.

de 1968 e já tinham grande experiência de militância política por intermédio de canções populares, espaços recreativos, jornais e rádios livres. Após o intenso período de militância, o grupo se habituou a reunir-se em espaços recreativos, de convívio, desenvolvendo o gosto pela vida, discutindo sobre o vinho e as “osterias”⁵. Dessas reuniões participavam pessoas de atividade no cenário cultural, como Amilcare Rambaldi, um socialista eclético, idealizador do Club Tenco⁶ e do Festival Música de San Remo.

Esse contexto político e cultural, centrado no enológico, fez parte das origens do Arcigola, mas sua articulação é ainda anterior. Em Bra, em 1971, surgiu uma associação cultural de jovens de esquerda, o “Circolo Leonardo Cocito”. Os jovens membros pensavam que, em Bra, predominava o pensamento conformista e se dedicavam a fazer publicações que questionavam a ordem vigente. Gostavam de levantar discussões provocativas, com uma veia astuta e irônica. Em 1975, em Bra, é fundada a Unidade Popular, uma associação vinculada ao Arci. Esse grupo criou também uma rádio pirata a “Radio Bra Onde Rosse” (Rádio Bra Onda Vermelha), que se posicionava contra a ordem estabelecida local. Na foto vemos um dos momentos de degustação de vinho e discussões políticas. No centro em pé, está Carlo Petrini⁷.

⁵ Lugares públicos de alimentação e degustação de vinho.

⁶ Fundado com o objetivo de resgatar e valorizar a música, a poesia e o artista.

⁷ Fundador e presidente do SF.

Foto 1. Movimento de degustação de vinho e discussões políticas⁸



Fonte: Site de Clara Gigi Padovani⁹.

Em 1974, deu-se início a uma publicação mensal, “In Campo Rosso”. Na época, a publicação era dirigida pelo jornalista que, atualmente, faz parte da Editora Slow Food. O grupo se reunia na casa de Piero Sardo¹⁰, para decidir sobre os artigos. Em 1975, abriram, em Alba (uma cidade vizinha a Bra), uma livraria, a “Cooperativa Libreria La Torre”, que se consolidou também como um circuito cultural e ambiente político.

Após as intensas questões que envolviam as experiências de militância comunista pós Segunda Guerra mundial, as pessoas que transitavam nesse domínio social – muitas delas ex-militantes sindicalistas – respiravam e se inspiravam em ideias de leveza e “deixar ser”, contra o autoritarismo soviético.

O contexto sociopolítico desse grupo de ex-militantes de esquerda, cujas atividades preconizam o SF, era de crise e desânimo em relação ao comunismo e às suas formas de entender e praticar a política. Era um contexto em que emergiram novas mobilizações sociais que questionavam os princípios

⁸ A degustação de vinho fez parte do momento inicial de direcionamento para as questões alimentares.

⁹ Disponível em:

<<http://www.claragigipadovani.com/index.php/sito/multimedia/C49/>>. Acesso em 02 dez. 2013.

¹⁰ Presidente da Fundação Slow Food para a Biodiversidade.

societários de organização, baseados na impessoalidade, na racionalidade do cálculo e no pragmatismo. Essas mobilizações se organizavam em torno de temas variados, como ecologia, feminismo, defesa da infância e ética na política¹¹.

A proposta do SF de recuperar o prazer e o sentido comunitário faz parte de um momento histórico em que esses novos movimentos priorizam a recuperação do sentimento, do prazer e das práticas comunitárias.

A filosofia do SF coloca ênfase na valorização das variadas identidades, ou seja, um movimento que inclui diversos grupos sociais, cada qual com sua maneira de interpretar e por em prática a sua filosofia, construindo sua própria identidade dentro do movimento. O SF apresenta algumas características originais em relação a outros movimentos sociais - como o ambientalista ou o feminismo - por enfatizar o desenvolvimento local, os gostos tradicionais e, também, por inserir suas atividades na lógica comercial por meio do empreendedorismo.

Em relação ao contexto político e cultural do momento, os autores relatam que:

Estava na moda a *Insustentável leveza do ser*, o romance de Milan Kundera. O protagonista do livro era o cirurgião Tomás, que ama a sua esposa e seu trabalho, na convicção de que 'o homem vive cada coisa pela primeira vez, sem preparação. Como um ator que entra em cena sem nunca tê-la experimentado antes'. Da mesma forma, Carlo, Sívio, Firmino, Marcello, Gigi, se colocavam nesta nova aventura com leveza e curiosidade, em repetidos começos (estrela) a cada dia (PADOVANI; PETRINI, 2005, tradução nossa).

Essas ideias serviram de inspiração para duas importantes características de tais experiências militantes: a sua flexibilidade e capacidade de improvisação. Assim, esse grupo atuava de modo a aproveitar as imprevisíveis circunstâncias sociais de maneira a adequá-las para a conquista do que defendiam.

De acordo com Padovani e Petrini (2005), um fato essencial para que o grupo do Arci Langue começasse a “despertar a consciência” para o viés

¹¹ É vasta a referência bibliográfica sobre o assunto, entre eles, pesquisadores como Cornelius Castoriadis (1988) e Boaventura de Souza Santos (1997).

gastronômico – que se tornaria a característica central do SF – foi um encontro, em 1982, em Montalcino com os militantes de esquerda pertencentes à associação nacional “Arci”. Nesse período, o grupo do Arci Langue foi a um encontro na “Casa do Povo”, que pertencia à associação Arci, no qual as refeições oferecidas não proporcionavam o prazer na alimentação que eles tanto prezavam. Como era um grupo que já havia criado o hábito de se encontrar para fazer política em espaços recreativos onde se bebia vinho e se comia bem, as condições em que se encontraram neste evento na “Casa do Povo” lhes pareceram inadmissíveis. Por isso, escreveram uma carta aos membros diretivos da Casa do Povo na qual demonstravam sua insatisfação de forma direta e, de acordo com os autores, quase grosseira. Um trecho da carta será transcrito abaixo:

Companheiros, basta com essa desleixada costela na brasa, com esta "gialapa" que não se pode beber, com essa visão negra e masoquista da militância. Ainda que a revolução não seja um banquete de gala, como sustentava Mao Tse-tung, reivindicamos, ao menos, o direito ao prazer (PADOVANI; PETRINI, 2005, tradução nossa).

Esse grupo defendia que o gosto era coisa séria e não se poderia subestimá-lo por razões ideológicas. Colocavam-se, portanto, contra a “igreja vermelha” (Partido comunista/PCI) e contra a igreja católica oficial, que considerava a gula como um dos sete pecados capitais. Longe de abandonarem a militância, propunham uma nova maneira de exercê-la, que divergia da maneira da esquerda tradicional. E isto era parte de um movimento que atravessava a Europa. Mas, neste grupo podemos considerar que assumiu essa forma pelo caráter social que tem o alimento na cultura italiana. A proposta não teve uma boa aceitação entre os dirigentes da “Casa do Povo” e a maioria dos filiados, pois estes pensavam que tinham questões políticas mais importantes a tratar do que a qualidade da comida oferecida nos encontros políticos.

De acordo com Padovani e Petrini (2005), nesse momento, estavam dando o primeiro passo para a formação da associação enogastronômica chamada Arcigola. Começavam, aos poucos, então, a entender que o gosto do prazer na militância era uma característica distintiva desse grupo que os

“afastava” da tradicional militância de esquerda. Entretanto, não se desvinculavam das questões sociopolíticas.

Conforme os autores, nesse momento, nos inícios dos anos de 1980, a associação se voltava mais diretamente para as questões gastronômicas e se conscientizava de que deveria investir na arte da alimentação e na arte da culinária, dando o devido mérito tanto à preparação como à degustação. Pela primeira vez, uma associação de esquerda se dedicava ao tema do vinho e da convivência, reivindicando o direito ao prazer. Ainda que a proposta gastronômica desse grupo tivesse sido rejeitada pela maioria da esquerda do Arci Langue, alguns se puseram de acordo e se associaram ao Arcigola. Todo esse processo contribuiu para que o grupo começasse a se dar conta de que a sociedade camponesa era um elemento inovador da sociedade. Foi em meio a este contexto que se forjou a ideia de eco-gastronomia. O Arcigola estava, portanto, alcançando o equilíbrio entre a convivência e a formulação de uma nova percepção cultural.

Em 1986, nasce a associação Arcigola e Petrini é eleito o presidente. O nome “gola” quer dizer garganta em italiano e foi escolhido exatamente para marcar a diferença do Arci Langue, focando a questão central desta nova associação: o alimento.

Ainda de acordo com Padovani e Petrini (2005), as atividades do grupo sempre tiveram uma proposta de sair da região de Langue e alcançar outros espaços. Desde o início dos anos 1980, os “Amigos do Barolo” organizavam eventos enogastronômicos fora de Langue, com a participação de cantores políticos. Os eventos reuniam canção, vinho, política, comida e prazer e deles participavam intelectuais, cozinheiros, gastrônomos, militantes, artistas, etc.

Outro aspecto importante da emergência do SF é que a questão alimentar surgiu e se solidificou aos poucos. Gradualmente, esse grupo foi percebendo que, para garantir o prazer na alimentação, era necessária uma “luta social” contra pré-conceitos e a favor das práticas de produção e consumo local, baseadas em conhecimentos tradicionais e no uso de espécies locais. Além disto, o SF, atualmente, tem a característica de tratar as questões sociais relacionadas à prática alimentar de forma “leve” e “improvisada”. Este é um aspecto importante de seu discurso e maneira de atuar. Vemos, portanto, que essa característica tem seu berço neste período de cerca de dez anos de consolidação da associação Arcigola.

Inovando a prática militante: o uso do empreendedorismo para solucionar problemas coletivos e alcançar o bem comum

O empreendedorismo era uma prática constante no Arcigola. Para Padovani, era comum neste circuito de ex-sindicalistas, que, depois de deixar o operariado e passar por desilusões políticas com o refluxo das ideias de 1968, abrissem enotecas e cooperativas de “trattoria” como forma de ganhar a vida. Nas palavras de Petrini:

Quantos são os companheiros que neste último ano, depois da experiência política nas fábricas e nos sindicatos, quiseram entrar para o fascinante e socializante mundo dos restaurantes abrindo osteria, trattoria e enoteca. Muitos, indubitavelmente, muitos [...] outros foram amadurecidos profissionalmente criando uma simpática rede de lugares onde a gastronomia é vivenciada sem os floreios e a prosopopeia de certos locais de alta linhagem (PADOVANI; PETRINI, 2005, tradução nossa).

De acordo com Padovani e Petrini (2005), o trabalho em cooperativa nasceu com uma finalidade múltipla de enogastronomia, de turismo local, restaurantes, etc., e as pessoas envolvidas trabalhavam naquilo que tinham mais afinidade. Entretanto, essas cooperativas trabalhavam também na área política, pois, para os autores, a forma associativa é sempre um ato político. E, além disto, haviam feito uma escolha cultural que era aos poucos absorvida pelos participantes.

Em novembro de 1981, a Campania e a Basilicata foram devastadas por um terremoto que deixou cerca de 300.000 sem teto. A ajuda chegou de toda parte da Itália, inclusive desses militantes. Para ajudar a se reerguer economicamente, começaram a fazer empreendimentos que valorizavam os camponeses, do produtor de vinho à “osteria” e o conhecimento do território, procurando conciliar o aspecto econômico e a qualidade.

A abertura de empreendimentos familiares ou em cooperativas sempre foi uma opção para sair de más condições de vida. Geralmente, estes

estabelecimentos serviam também como espaços de reuniões recreativas e de debates políticos desse meio social.

Num encontro com Petrini, na Cooperativa Libreria La Torre di Alba, um casal de amigos foi convidado por ele a reabrir a “trattoria” da família que havia sido fechada havia trinta anos. O casal aceitou e este lugar foi mais um ponto de encontro onde o círculo Arci podia se reunir, comer comida típica popular da região e fazer política. Geralmente, esses lugares eram frequentados por políticos, como lembra a dona da “trattoria”, Pina Bongiovanni:

Vinham todos, desde Luciano Lama, secretário da Cgil, a Ermete Realacci, secretário da Legambiente, de Diego Novelli, prefeito de Torino a Massimo D'Alema e Walter Veltroni, e outros tantos [...] Nos primeiros anos para comer conosco precisava ter uma carteirinha. Servia somente pão e salame, depois chegaram os 'tjarin', os cordeirinhos, o coelho ao molho e a carne com molho de atum. São os mesmos pratos que se encontram hoje sob reserva, servidos pela filha Patrizia. Escreveu Folco Portinari que lá se comia o melhor coelho do mundo. E foi sobre aquelas mesas que nasceram o Arci Gola e o manifesto do Slow Food de 1989 (Pina, *apud* PADOVANI; PETRINI, 2005, tradução nossa).

Outros estabelecimentos também foram abertos com o mesmo propósito. Com a cooperativa começaram, então, a organizar um “campo escola” para garotos da escola média inferior romana. Faziam um itinerário histórico-social explicando aos alunos a economia daquela zona. Faziam também um jogo francês, com várias essências, para fazê-los perceber os diferentes aromas. Durante as aulas, os alunos identificavam os cheiros da maçã e confundiam com o cheiro do xampu. Não sabiam reconhecer esses perfumes primários naturais. Alguns nunca haviam visto uma vaca. Também faziam passeios de “campo no verão” em canoa, cavalo ou bicicleta. Ou o “tracking” todos esses passeios sem perder de vista os camponeses e os produtos da terra. Aplicava-se a enogastronomia do campo. A paixão pelo vinho e pela gastronomia alcançava a todos.

As atividades empreendedoras eram realizadas por ex-sindicalistas que davam às suas práticas um sentido comunitário, de recuperação de hábitos tradicionais e de convívio, buscando fortalecer os laços de solidariedade e

distinguir-se do requinte que traz a distinção social, praticado pelos grupos de elite. É um grupo que, após a militância oficialmente exercida junto da esquerda tradicional, mostrava a necessidade de desenvolver trabalhos de autossustento com propostas sociais orientadas pelo ideário de esquerda, e este se expressava também na maneira como o exerciam, fosse na forma de cooperativa, na gestão coletiva ou no objetivo final que era uma refeição bem feita, a qual conciliava a comida de qualidade com práticas sociais coletivas, visando ao bem comum.

Dessa forma, as atividades empreendedoras realizadas por este grupo já nasciam com a característica de dar um sentido a tal ação como um meio de se alcançar fins comunitários. A atividade comercial entrava nesse contexto com uma finalidade social que ultrapassava os fins puramente econômicos.

Outra característica importante desse grupo é a grande capacidade de iniciativa política. Atualmente, esta é essencial nos projetos do SF, e vemos que estava presente em todos os envolvidos com o Arcigola e nas inúmeras atividades que realizavam. A própria militância já é uma ação marcada por um profundo compromisso de por em prática novos ideais políticos e visões de mundo. Portanto, esses ex-sindicalistas tinham incorporado essa atitude de buscar por si mesmos soluções para seus problemas econômicos e encontrar saídas para contextos sociopolíticos com os quais não estavam de acordo.

Além dos restaurantes, o Arcigola também realizava outras atividades que hoje estão presentes no SF, como excursões ao campo e atividades de esportes radicais que estão fortalecidas em inúmeras atividades de turismo ecológico que seus associados realizam. As atividades educacionais constituem, também, uma grande área de atuação do SF atualmente.

Os debates políticos e trocas de conhecimentos em estabelecimentos alimentares como caminho para o empreendedorismo politizado

A partir de 1980, começaram a publicar, anualmente, um catálogo que oferecia uma etiqueta de qualidade até então desconhecida, segundo um critério que dizia:

Nós que somos consumidores agredidos pelo excesso de publicidade e imagens de alimentos que têm 'status' (...) buscamos percorrer a via mais difícil : aquela de selecionar e propor certo número de vinhos que poderíamos definir

como de ótima qualidade e preço médio (...). Desfolhando essas páginas apaixonantes e apaixonadas, nos convencemos uma vez mais de que este é o caminho certo. Sigam-nos. (PADOVANI; PETRINI, 2005, tradução nossa).

De acordo com Padovani e Petrini (2005), uma experiência importante para o nascimento e consolidação do Arcigola foi a abertura, em Roma, ao final dos anos 1970, do chamado *Cavour 313*, um dos primeiros “Winebars” italianos, situado ao lado do Coliseu.

Esse foi um importante lugar para os encontros que consolidaram o SF. No *Cavour 313*, ofereciam cursos e degustação, e a educação dos clientes se fazia diretamente na mesa. Esse grupo compartilhava o interesse por assuntos de cultura material que não queria deixar apenas para a direita intelectual ou para os *gourmets* burgueses. Eram jovens de uma nova esquerda, que queriam aprender técnicas de produção e explicá-las de forma menos complicada, com uma linguagem compreensível que pudesse agradar, também, aos jovens. Essa ideia permanece hoje no “Salón del Gusto”¹². Nesses circuitos culturais, eram comuns as refeições entre amigos. Nas palavras dos autores:

O que digo sempre aos meus amigos do Slow Food: se não conseguirem mais se divertirem, é melhor deixar pra lá. Aquela era uma tradição que estava morrendo. A havíamos redescoberto e agora se fazia vigorosa. Aquele contato com a comida simples e popular de casa de campo constitui um momento importante da minha experiência. Certo, admito que, nos últimos tempos, as metas dos nossos passeios noturnos eram mais voltadas para beber bem. Também porque nunca tínhamos acreditado na excelência do vinho do camponês e ficamos mais exigentes com o passar dos anos (PADOVANI; PETRINI, 2005, tradução nossa).

À medida que as ideias do Arcigola iam ficando mais conhecidas, mais pessoas se identificavam e começavam a atuar neste sentido. Assim, novos espaços surgiam e se constituíam como novos pontos de encontro e discussões

¹² Reunião global do Slow Food e rede Terra Madre realizada em anos pares em Turim, Itália.

políticas, o que fortalecia as ideias e práticas do Arcigola. Como é o caso do *Cavour 313*.

Vemos, ainda, que o sentido das atividades comerciais sempre esteve permeado por preocupações de explicitar a qualidade dos produtos, a proveniência, o reconhecimento de características especiais, como receitas específicas, técnicas tradicionais ou espécies típicas de localidades. O que era mais complexo do que construir um padrão homogêneo, que facilita a comercialização, mas não resguarda aspectos sociais e ambientais. Além disto, sempre houve a preocupação com o preço, o qual buscavam manter num padrão acessível. Atualmente, os catálogos gastronômicos do SF são muito conhecidos por toda a Itália.

Esses são alguns traços da constituição do SF que nos permite uma melhor compreensão do que é o movimento hoje. Os debates e trocas de conhecimentos alimentares foram fundamentais para seu fortalecimento enquanto movimento e para a consolidação de um empreendedorismo esclarecido politicamente. As práticas forjadas no contexto do Arcigola apresentavam as seguintes características: ações politizadas e realizadas coletivamente, vinculadas à gastronomia, que buscavam o prazer na própria militância e visavam ao bem comum.

Esse “olhar” do movimento sobre as práticas alimentares confere um sentido político às suas ações empreendedoras, que chamamos de empreendedorismo politizado. Este defende a politização da prática alimentar através de ideias e valores que ultrapassam a mera lógica de acumulação e competição. O “empreendedorismo politizado” é levado a efeito por pessoas que se oponham criativamente às condições políticas e econômicas dominantes, fundamentalmente, influenciadas pela indústria alimentar. Estas atividades não se confundem com o empreendedorismo das empresas do setor alimentar, que atuam em grande escala, uniformizando o gosto e o estilo de consumo, visando ao alto retorno financeiro. O empreendedorismo politizado é um meio de preservar um contexto cultural e ambiental nas localidades onde se implementa voltado para a solução de problemas coletivos.

Um aspecto fundamental para a consolidação do empreendedorismo politizado no movimento é o que o SF chama de “filosofia do bom, limpo e justo”. Esta filosofia é um conjunto de reflexões sóciopolítica, econômica e cultural sobre as práticas alimentares que foi organizando ao longo de sua

existência. O que se chama de filosofia do “bom, limpo e justo” está expresso de forma dispersa em seus documentos oficiais e na maneira como ele se define, se organiza institucionalmente e nas ideias e práticas que defende. Esta filosofia pode ser melhor compreendida pela leitura de documentos oficiais como “A centralidade do alimento” e o “Estatuto Internacional do Slow Food” e pela leitura de livros como “Terra Madre: Forging a New Global Network of Sustainable Food Communities” de Carlo Petrini; “Buono, Pulito e Giusto: Principi di nuova gastronomia”, de Carlo Petrini.

A “filosofia do bom, limpo e justo” exerce uma orientação decisiva para o empreendedorismo politizado no movimento. A seguir faremos uma análise desses documentos atuais do SF buscando mostrar que a maneira como o movimento se organiza – se define, como concebe o alimento, os projetos que realiza, as estratégias de comunicação, as práticas educativas, etc. – influencia na realização de um empreendedorismo crítico e politizado.

Do Arcigola ao Slow Food: O Manifesto Sobre Produção e Consumo Alimentar como Guia para a Prática Empreendedora

Em 1986, uma filial do McDonald’s foi aberta em Roma, na Piazza di Spagna. Este fato gerou muita polêmica entre os italianos e foi um motivo para que o grupo do Arcigola pensasse num tipo de oposição à proposta alimentar do Mc Donald’s. Surgiu, então, o nome “Slow Food”. O objetivo não era somente a comida, queriam também revalidar o “guarda chuva”, a lentidão da vida e de suas coisas (PADOVANI; PETRINI, 2005). Em 1989, foi realizado o congresso de fundação do Movimento internacional Slow Food no “Opera Comique di Parigi”. No segundo Congresso Internacional, em 1991, a associação passa a chamar Arcigola *Slow Food*. Em 2002, perde o nome de Arcigola e passa a se chamar *Slow Food* Itália.

Atualmente, o SF possui 100.000 membros, agrega 1.500 Convívios e 2.000 Comunidades do Alimento e 10.000 pequenos produtores nos projetos da Fortaleza. O Escritório Internacional planeja e promove o movimento ao redor do mundo, juntamente com a Comissão de Diretores e com o Conselho Internacional (formado por representantes de países com no mínimo 500 membros).

Atualmente, o SF se define da seguinte forma:

Quadro 1. Definição de Slow Food

“Uma organização popular global, fundada em 1989 para evitar o desaparecimento de tradições e culturas alimentares locais, neutralizar a ascensão de uma vida agitada e combater o interesse cada vez menor das pessoas no alimento que elas comem, de onde ele vem e como nossas escolhas alimentares afetam o mundo ao nosso redor.”

Desde seu início, o Slow Food tem se tornado um movimento global que envolve milhares de pessoas, em mais de 160 países.

Saiba mais sobre nossa rede de atividades ao redor do mundo:

- > *preservando alimentos em extinção e defendendo as tradições gastronômicas através de nossos projetos de biodiversidade;*
- > *Ensinando o prazer da comida e fazendo escolhas boas, limpas e justas através da educação alimentar;*
- > *Do bem-estar animal à apropriação de terra, abordando temas que nos interessam;*
- > *Conectando jovens dedicados a como alterar o sistema alimentar através da rede jovem Slow Food;*
- > *Inúmeras atividades organizadas diariamente por membros do Slow Food em nossos convívios (grupos locais);*
- > *Conectando os produtores de alimentos, chefs, acadêmicos e representantes das comunidades locais em todo o mundo na rede Terra Madre;*

Fonte: Página oficial do movimento Slow Food. Disponível em:

<<http://www.slowfood.com/international/1/about-us>>. Acesso em 20 jan. 2013. (Tradução nossa)

As atividades do movimento são, em grande parte, realizadas através das práticas empreendedoras. Por exemplo, os projetos de biodiversidade envolvem produção e comercialização de espécies em extinção por comunidades locais. A educação alimentar, entre outras coisas, orienta as escolhas de consumo. O bem-estar animal é um dos critérios para degustar pratos típicos que levam carne de animais criados ‘soltos’, geralmente servidos em pequenos restaurantes locais. A

rede de jovens promove um retorno ao campo visando a produção e comercialização de alimentos locais. A rede Terra Madre conecta profissionais da área alimentar e cada qual irá orientar suas atividades por princípios « bons, limpos e justos ».

O SF possui posicionamentos sobre uma série de aspectos da alimentação, como podemos verificar em a sua filosofia exposta a seguir:

Quadro 2. Filosofia do movimento Slow Food

Nossa filosofia

Slow Food prevê um mundo em que todas as pessoas podem acessar e desfrutar de comida que é boa para eles, boa para quem a cultiva e boa para o planeta.

Somos contra a padronização do gosto e da cultura e o poder desenfreado da agricultura industrial e de multinacionais da indústria de alimentos.

Nossa abordagem baseia-se em um conceito de qualidade dos alimentos que é definido por três princípios interligados: bom, limpo e justo.

Slow Food acredita que a comida está ligada a muitos outros aspectos da vida, incluindo a cultura, política, agricultura e meio ambiente. Através de nossas escolhas alimentares podemos influenciar coletivamente como o alimento é cultivado, produzido e distribuído e conseqüentemente trazer grandes mudanças. Consumidores informados e seletivos tornam-se coprodutores por exigirem alimentos bons, limpos e justos.

Fonte: Página oficial do movimento Slow Food. Disponível em:

<<http://www.slowfood.com/international/2/our-philosophy>>. Acesso em 20 jan. 2012.

(Tradução nossa)

O movimento resume sua filosofia da maneira citada, mas todos os seus documentos, *folders* e projetos também expressam essa filosofia. A seguir, analisaremos alguns trechos do documento “A centralidade do alimento” (PETRINI *et al.*, 2012), que revela alguns de seus princípios.

A filosofia do “bom, limpo e justo”: O alimento como tema central de suas ações

Atualmente, o SF fortaleceu a ideia do alimento como central às questões humanas/sociais. No Congresso Internacional de 2012, o documento “A centralidade do alimento” do SF, defende que:

A centralidade do alimento que este documento pretende afirmar com determinação implica a convicção de que o alimento é o direito primário da humanidade, para garantir a vida não apenas do gênero humano, mas de todo o planeta (PETRINI *et al.*, 2012).

Dessa forma, no documento afirma-se que o alimento deve voltar a ser o elemento central das reflexões que se referem ao homem. Nesta afirmação, o SF assume que o alimento é um direito de todo o gênero humano, sem distinguir “categorias de homens”, as quais teriam privilégios de direito.

O SF inclui todas as suas reivindicações na esfera dos direitos:

Aquilo que é essencial para a sobrevivência faz parte da esfera dos direitos: é por isso que falamos de direito ao alimento e direito à água. [...] Assim, a produção e o consumo alimentar devem garantir os direitos de todos os seres humanos, ou chega-se a um ponto no qual a melhoria de um compromete o direito ao alimento do outro? Porque o Slow Food defende o direito ao prazer e não existe prazer baseado no sofrimento e na escravidão dos outros. [...] Deve-se ter muita clareza de que “o alimento não é direito somente de quem tem dinheiro para comprá-lo (PETRINI *et al.*, 2012)”.

O movimento reformulou suas ideias e aprofundou seu discurso, buscando evidenciar as inúmeras implicações da questão alimentar na vida social. Nesse documento, o SF expõe seu posicionamento em relação aos desdobramentos desta afirmação, são eles: a sociabilidade e o compartilhamento, o prazer, a fertilidade do solo, a salubridade da água, a salubridade do ar, a defesa da biodiversidade, a paisagem, a saúde, o conhecimento e a memória.

Em relação à água, busca chamar a atenção para o seu gasto na produção de certos alimentos. Defende que é essencial o questionamento: “quanta água não economizamos ou desperdiçamos, quanta água “custou” o alimento que escolhemos” (PETRINI *et al.*, 2012). O mesmo ocorre quanto à questão da salubridade do ar, pois “a produção de alimentos deve ser sustentável e favorecer a qualidade da vida e do meio ambiente, acima de tudo do ar. Isto é possível somente com uma agricultura de pequena escala” (PETRINI *et al.*, 2012).

Quanto à defesa da biodiversidade, o SF se posiciona da seguinte maneira:

As Nações Unidas declararam a década de 2011 a 2020 a “década da biodiversidade”, e, neste contexto, o Slow Food pretende fazer o seu papel de protagonista. Desde o início, fomos promotores do alimento bom, limpo e justo, o que significa dispor de uma ferramenta inigualável de luta contra a perda da biodiversidade em vários níveis, da biodiversidade selvagem à agrícola [...] defendendo raças animais e variedades vegetais talvez menos produtivas, mas com importantes capacidades, aprimoradas em milênios de evolução, de adaptação a um determinado contexto biológico e pedoclimático (PETRINI *et al.*, 2012). (...) “o alimento não pode e não deve se tornar uma ameaça para a biodiversidade”, pois “estamos atravessando um momento histórico em que a principal ameaça à vida de muitas espécies é a própria produção de alimentos, elemento indispensável à vida” (PETRINI *et al.*, 2012).

Todos esses posicionamentos do SF quanto à biodiversidade, à sociabilidade, ao prazer, à fertilidade do solo, à salubridade da água, à salubridade do ar, etc. estão, em alguma medida, contemplados por suas práticas empreendedoras. Os grandes eventos internacionais realizados pelo *Slow Food* divulgam essas ideias e têm implicações diretas ou indiretas na comercialização dos produtos nos níveis locais. Comerciantes, produtores e profissionais de diferentes áreas provenientes de vários países se reúnem nesses eventos e retornam a suas localidades com experiências e conhecimentos novos que farão parte de suas práticas profissionais. Dessa forma, o empreendedorismo

politizado reflete todas essas preocupações e assume em cada localidade características específicas adequadas à realidade local.

Um ponto fundamental: o direito ao prazer

O prazer é outra característica marcante do SF que, como vimos, foi forjado no âmbito do Arcigola. O prazer é incorporado nas práticas de seus participantes, os quais não veem sentido em qualquer prática política se não for por ações que possam desfrutar.

Hoje, o SF tem como “bandeira” a busca do prazer em suas ações politizadas alimentares e esta característica está oficialmente consolidada no “Manifesto do Slow Food”. Argumentam que após o surgimento das máquinas no período da Industrialização, o estilo de vida se reformulou e a velocidade passou a ser imperativo necessário em nossas ações, invadindo nossas casas e obrigando-nos a “comer rápido”.

O meio que o SF propõe para lutar contra essa “loucura” da vida rápida é o tranquilo prazer material. Em suas palavras, “proponiamo il vaccino di un’adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento.” (SLOW FOOD ITÁLIA, 1987), que traduzindo, significa “uma adequada porção de um prazer gastronômico e sensual, a ser usufruído lenta e prolongadamente com muito gozo”.

Contra o tédio do *fast-food*, propõe começar pela cozinha, redescobrimo as variedades e sabores locais. O SF defende o “comer bem”, entendendo por isto, o requinte de sabor o qual se deve, principalmente, às espécies de alimentos e às receitas tradicionais. O prazer na alimentação é central em sua filosofia, pois o “Slow Food imagina um mundo onde todas as pessoas possam *desfrutar* de um alimento que é bom para eles, bom para aqueles que o produzem e bom para o planeta” (SLOW FOOD ITÁLIA, 2010, grifo nosso).

O SF propõe cultivar sabores e não empobrecê-los e, com isto, uma melhor qualidade de vida saudável: O direito ao prazer, a importância de recuperar ritmos de vida saudáveis e o valor da biodiversidade cultural são os temas que representaram a base da formação de, no mínimo, duas gerações de dirigentes (PETRINI *et al.*, 2012).

De acordo com o movimento:

[...] a simplicidade encontrará o verdadeiro prazer, a agricultura iluminada será responsável pela bondade e beleza, o sabor andarà de braços dados com o saber, a economia local cuidará do planeta e do futuro dos jovens. Sem o direito ao alimento bom, limpo e justo para todos, estas instâncias não poderão ser realizadas e toda a humanidade sofrerá, como nossa mãe Terra (PETRINI *et al.*, 2012).

O que o movimento entende como o “verdadeiro prazer”, como a diversidade de sabores, a biodiversidade local e as receitas tradicionais são aspectos promovidos em seu empreendedorismo e usados como estratégia de *marketing* na comercialização. Aqui também podemos observar que o SF traz para a prática empreendedora um ponto importante de seu posicionamento político.

A flexibilidade organizativa como forma de aproveitar institucionalmente as boas ideias que surgem pela convivialidade

A dimensão associativa do SF está estruturada no que eles chamam de “Convívio” que são as associações locais de seus membros. Os Convívios são a expressão administrativa de sua flexibilidade ideológica, ou seja, são uma estrutura institucional flexível abertos para incorporar inúmeras interpretações de sua filosofia.

Neste sentido, o Convívio expressa o que o SF chama de “austeridade anárquica”. De acordo com Petrini (informação verbal)¹³, o movimento se guia por uma “austeridade anárquica”, ou seja, aberto a inúmeras formas de realizar as práticas alimentares propostas. Não há uma regra única para se entender a sua filosofia. Hoje, o próprio movimento afirma: “A flexibilidade, a capacidade de adaptação deste segundo nível foram, ao longo do tempo, a verdadeira força evolutiva do *Slow Food* [...]” (PETRINI *et al.*, 2012). Os membros de cada Convívio entendem e realizam suas atividades de maneira própria, não há uma busca de uniformidade.

Os Convívios são geridos pela Associação Internacional Slow Food. No quadro vemos as funções e o significado do Convívio no SF.

¹³ Palestra proferida na abertura do "Terra Madre Salon del Gusto 2012" em Turim, na Itália.

Quadro 3. Os Convívios no Slow Food

Significado de Convívio

Convivium é uma palavra Latina, que significa um festim, entretenimento, um banquete'. O Convivium (ou nome alternativo usado em países individuais) é a estrutura organizacional básica da associação, dentro do qual os membros realizam as atividades da associação. Cada convivium tem o direito a uma percentagem da taxa anual de associação paga pelos seus membros, para todo tipo de associação e em todos os países em que a associação está ativa, sob os termos e condições estabelecidas no Regulamento da associação Slow Food. (...)

Art. 23: O Convivium tem as seguintes funções, dentro dos limites de associação locais e nacionais:

- a) promover a filosofia da associação e encontrar novos membros de apoio;
- b) desenvolver a rede Terra Madre e as comunidades do alimento dentro de sua área local;
- c) desenvolver a presença organizada da Associação;
- d) desenvolver e promover projetos de educação alimentar;
- e) desenvolver e promover projetos para proteger as comunidades locais e produtores de alimentos;

Fonte: Estatuto Internacional do Slow Food. (Tradução nossa), 2010.

O movimento dá grande ênfase no compartilhamento e na sociabilidade como “sementes” de ações políticas. Desta forma, o convívio ganha papel central na realização do movimento, pois nestes momentos de encontro é que as pessoas retiram o incentivo à prática engajada.

O SF considera que aos poucos, ao “redor da mesa”, as pessoas vão tomando consciência das inúmeras implicações da defesa do alimento saboroso e prazeroso que se consome em conjunto e com desfrute. Assim:

[...] a centralidade do alimento é um ponto de partida extraordinário para uma nova política, uma nova economia, uma nova sociabilidade. Esta certeza foi amadurecendo ao

longo do tempo, não apenas dentro do *Slow Food*, mas no mundo inteiro, com milhões de pessoas cada vez mais conscientizadas (PETRINI *et al.*, 2012).

Os Convívios tem papel fundamental nos empreendimentos fomentados pelo SF, pois neles se farão os contatos necessários para a concretização das atividades de produção e consumo de espécies em extinção. A proximidade facilita o contato e a interação entre pessoas de diferentes profissões, cada qual mobilizada e disposta a contribuir com suas habilidades para dar sequência ao empreendedorismo. Neste ambiente o empreendedorismo politizado se reafirma, pois ali as pessoas estão conscientemente mobilizadas por questões ideológicas e políticas.

A “Arca do gosto” e a “Fortaleza”: dois projetos com alma empreendedora

O empreendedorismo esteve presente nas atividades do Arcigola, como foi mostrado. Foram inúmeras as iniciativas de cooperativas, restaurantes, “trattorias”, etc., desenvolvidas pelas pessoas que transitavam por esse âmbito social.

De acordo com o movimento, “é em escala local que se inicia a mudança, na prática” (PETRINI *et al.*, 2012). A maneira de alcançar grandes mudanças começa em nossas próprias vidas, em nossos comportamentos, com a nossa relação com o território e com as pessoas ali presentes. É imprescindível o apoio da produção em pequena escala, pois é no território que se consegue salvar animais e variedades vegetais autóctones, ou seja, a biodiversidade. Este tipo de produção não explora excessivamente os recursos da terra e permite a transmissão de saberes tradicionais, de pai para filho ou entre agricultores. Para o SF, é no local onde se forma a identidade. Estas economias de pequena escala também podem realizar trocas com lugares distantes, como na rede Terra Madre. Assim, o movimento defende a economia local e de produção/distribuição de pequena escala, não para ficarem fechadas, mas, sim, para que sejam suficientemente fortes para poderem se abrir a outras realidades (PETRINI *et al.*, 2012).

O SF defende, também, que a economia local e de pequena escala são fundamentais para o exercício das formas mais diretas de democracia

participativa, por permitir o pleno direito de uma comunidade de atuar por si mesma e garantir sua existência. Com esse discurso, o SF ressalta que não se advoga uma volta ao passado, mas uma busca de grande modernidade, mediante sistemas mais justos e sustentáveis de distribuição de riqueza e de bem-estar em todos os níveis, do pessoal ao global (PETRINI *et al.*, 2012).

Tendo estas ideias como bases, o SF realiza a *Arca do Gosto* que é um “catálogo mundial” dos sabores esquecidos pelas populações locais e em risco de extinção. São produtos gastronômicos especiais ameaçados de extinção, mas que guardam bom potencial produtivo e que apresentam potencialidade de bom retorno aos investimentos. Esse critério de seleção dos produtos da Arca do Gosto evidencia a intensão comercial do SF, como estratégia de ação.

A *Arca do Gosto* possui uma comissão científica que seleciona os produtos sob os seguintes critérios: ligação com a área geográfica local, produção artesanal e com ênfase na sustentabilidade e o risco de extinção. Todos os produtos da *Arca* passam pela degustação dos especialistas. Os Estados Unidos, a Alemanha, a Suíça, a Holanda e a França já possuem suas comissões nacionais. Em 2002, houve um encontro dos representantes destas comissões em Turim (Itália) e uma Comissão Internacional foi formada.

Além de favorecer a comercialização, esse projeto mobiliza especialistas em gastronomia, biologia, antropologia, geografia, política, etc., favorecendo a troca de experiências, informações e o fortalecimento da questão alimentar com amplo alcance na sociedade.

Alguns produtos da Arca do Gosto – já previamente selecionados tendo como critério seu potencial comercial – passam a fazer parte de um outro projeto, a Fortaleza. As Fortalezas são de responsabilidade da Fundação Slow Food para a Biodiversidade e, segundo o SF, elas são:

Quadro 4. As Fortalezas

As Fortalezas são projetos do Slow Food iniciados em 1999, para ajudar os pequenos produtores a resolver suas dificuldades, conectando-os com mercados alternativos, mais sensíveis à sua situação e que valorizam os seus produtos. Para que um produto passe do catálogo da Arca do Gosto à Fortaleza, é preciso fazer contato direto com produtores que compartilham os valores e a filosofia do Slow Food e tenham motivação para desenvolver o projeto. São pequenos projetos dedicados a auxiliar grupos de produtores artesanais e preservar os produtos locais. As estratégias das Fortalezas variam conforme os projetos e os produtos, e vão desde aproximar produtores, coordenar a promoção e estabelecer guias de autenticidade, a um investimento direto em equipamento para os produtores.

Fonte: Site oficial do movimento Slow Food. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas>>. Acesso em 20 jan. 2012.

O empreendedorismo é uma característica importante do projeto Fortaleza, pois visa salvaguardar espécies biológicas – necessárias para produção de alimentos/receitas – via sua comercialização. A finalidade comercial é o ponto crucial neste projeto.

Um aspecto fundamental das Fortalezas é que o SF não é um produtor, então, não existem “produtos do SF”. O SF dá suporte aos produtores, estes são os donos e os responsáveis por seu trabalho. Esta maneira de atuar visa fortalecer a autonomia dos produtores. O SF usa sua rede de contatos para ajudar no processo de produção e, especialmente, na comercialização. Essa é a principal forma de atuação do SF, os aspectos de gestão de produção, recursos materiais e financeiros não são garantidos. Portanto, a estratégia de atuação do SF é a conscientização e a mobilização das pessoas a participar dos projetos.

Considerações finais

O SF passou por grandes mudanças desde sua origem até o momento atual. Aquele contexto de formação, no qual ex-militantes italianos se reuniam em ambientes de convívio e trocas políticas, reforçando ideias, percepções e

valores já não é a realidade do movimento. Entretanto, ainda que tenha passado por reformulações, o SF conseguiu conservar o sentido essencial de suas ações criado no âmbito do Arcigola e aprofundá-lo, expressando seus posicionamentos de maneira mais madura em seus documentos oficiais. Esses posicionamentos ganham uma dimensão prática voltada para empreendimentos, os quais chamamos de empreendedorismo politizado. Estes conferem ao SF uma característica singular que busca articular as críticas políticas aos empreendimentos, os quais assumem características específicas em seus contextos locais. O SF dinamiza os processos de globalização na medida em que intensifica a interação global - local e se apresenta como um instigante cenário social no qual sua filosofia e os grandes eventos mundiais difundem visões de mundo e práticas alimentares que serão reinterpretadas nos contextos locais.

Referências:

BECK, Ulrich. **O que é globalização? Equívocos do globalismo e respostas à globalização.** São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CASTORIADIS, Cornelius, **“Transformación social y creación cultural”**

Disponível em:

<<http://raulragon.com.ar/biblioteca/libros/Castoriadis/Castoriadis,%20C.%20-%20Transformaci%F3n%20Social%20y%20creaci%F3n%20cultural.pdf>>. Acesso em 20 jan. 2011.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade.** São Paulo, Unesp, 1991.

GUIVANT, J. SPAARGAREN, G.; RIAL, C. (orgs.). **Novas práticas alimentares no mercado global.** Florianópolis: UFSC, 2010.

HANNIGAN, John A. **Sociologia ambiental: A formação de uma perspectiva social.** Lisboa: Instituto Piaget, 1995.

LONG, Norman. **Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor.** México: Centro de Invetigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2007.

PADOVANI, Gigi; PETRINI, Carlo. **Slow Food revolution: Da arcigola a Terra Madre una nuova cultura del cibo e della vita.** Milano: RCS Libri S.p.A., 2005, p. 18, 26, 27, 47, 56, 61, 64, 93.

PETRINI, Carlo ; *et al.* **A centralidade do alimento: Documento do VI Congresso Internacional do Slow Food 2012-2016.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf>>. Acesso em 24 jan. 2012

PETRINI, Carlo. **Buono, pulito e giusto: Principi di nuova gastronomia.** Torino: Giulio Einaudi s.p.a., 2005.

_____. **Terra Madre: Forging a new global network of sustainable food communities.** Bra: Slow Food Editore, 2009.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Pela mão de Alice: O social e o político na pós-modernidade,** 3. ed. São Paulo: Ed. Cortez, 1997.

SASSATELLI, Roberta; DAVOLIO, Federica. Consumption, Pleasure and Politics: Slow Food and the político-aesthetic problematization of food. **Journal of Consumer Culture,** v. 10, n. 2, p. 202-232, jul. 2010.

SLOW FOOD ITÁLIA. **Manifesto Dello Slow Food: Movimento Internazionale per la Tutela e il Diritto al Piacere. 1987.** Disponível em: <[http://www.slowfood.com/filemanager/Convivium Leader Area/Manifesto_ITA.pdf?session=query_session:42F94BA90c8710F7B2ki9D919835](http://www.slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/Manifesto_ITA.pdf?session=query_session:42F94BA90c8710F7B2ki9D919835)>. Acesso em: 23 jan. 2012.

SLOW FOOD. **How to Start a Convivium.** [20--?]. Disponível em: <http://www.slowfood.com/filemanager/official_docs/INGL_vademecum.pdf>. Acesso em: 24 jan. 2012.

_____. **Slow Food membership and affiliation regulations.** [20--?]. Disponível em: <http://www.slowfood.com/filemanager/official_docs/SF_Memb_Regulation_ENG.pdf>. Acesso em: 24 jan. 2012.

_____. **Statuto Nazionale. 2010.** Disponível em: <<http://www.slowfood.it/11/statuto-nazionale>>. Acesso em: 24 jan. 2012.

_____. **Slow Food International Statute. 2012.** Disponível em:
<http://www.slowfood.com/filemanager/official_docs/SLOW_FOOD_STATUTE_2012.pdf?session=query_session:42F94BA818bc131E38UJ9E6DCF40>. Acesso em: 24 jan. 2012.

_____. **Food and taste education: It all starts with a taste. 2014.** Disponível em:
<http://www.slowfood.com/international/12/food-and-taste-education?session=query_session:B16AE142112462595Cpm521D4D00>. Acesso em: 20 fev. 2014.

WEBER, Max. **Economia e sociedade: Fundamentos da sociologia compreensiva.** V. 1, São Paulo: Imprensa oficial do estado de São Paulo, 1999.

Resumo:

De Arcigola a Slow Food: o empreendedorismo politizado como prática alimentar militante

O fenômeno da globalização afeta as cadeias de produção e consumo alimentar, colocando em pauta uma série de discussões. As práticas alimentares dominantes estão influenciadas pela indústria, mas existem aquelas ao redor do mundo que desenvolvem estratégias de entrar no mercado com produtos que apelam para as questões sociais, culturais e ambientais. Entre elas, destaca-se o Slow Food (SF), um movimento global que defende a produção e comercialização de produtos seguindo valores éticos, locais e gastronômicos. Neste artigo, analisamos alguns aspectos do contexto sóciopolítico e cultural de emergência do SF e alguns projetos e documentos oficiais mostrando que, apesar de ter nascido em um contexto específico do interior italiano, o movimento conseguiu se organizar ao redor de questões alimentares globais, como a condição de produção do pequeno produtor, a recuperação de hábitos tradicionais e os debates sobre os organismos geneticamente modificados. Além disto, desenvolveu uma atividade que articula o empreendedorismo e a crítica social passível de ser apropriada e adaptada em diferentes contextos sociais ao redor do mundo.

Palavras-chave: Slow Food, globalização, práticas alimentares, empreendedorismo politizado.

Abstract:

From Arcigola to Slow Food: the political entrepreneurship as a militant food practices

The phenomenon of globalization affects the production chains and food consumption, putting a series of discussions on the agenda. The dominant food practices are influenced by industry, but there are those around the world who develop strategies to enter the market with products that appeal to the social, cultural and environmental

issues. Among them, we highlight Slow Food (SF), a global movement that defends the production and marketing of products by following ethical, gastronomic and local values. In this article, we examined some aspects of the sociopolitical and cultural context of the emergence of SF and some current official documents and projects, showing that, despite appearing in a specific context of the Italian countryside, the movement organized itself to deal with global food issues, such as the conditions of small producers, restoration of traditional habits and genetically modified organisms. Besides this, it developed an activity that articulates entrepreneurship and social critique likely to be adapted and used in different social contexts around the world

Keywords: Slow Food, globalization, dietary practices, political entrepreneurship.