



Slow Food®

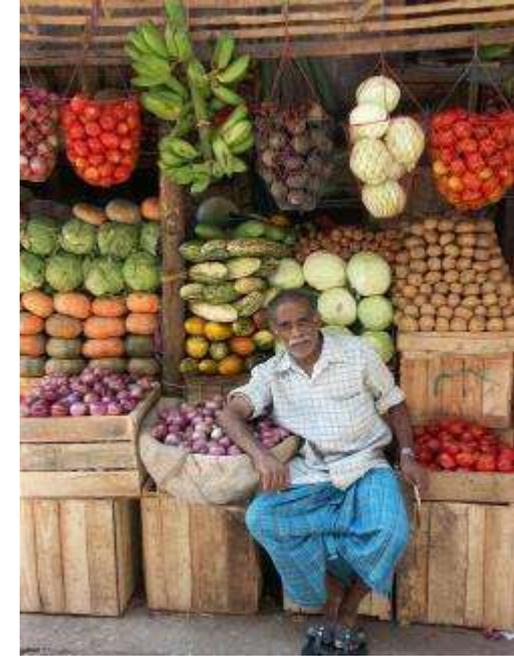


Slow Food® Sul

PORTO ALEGRE

O que é o **Slow Food?**

- uma organização eco-gastronômica internacional, sem fins lucrativos, mantida pelos próprios membros
- um movimento fundado em 1989 em contraposição ao fast food e ao modo de vida acelerado que promove o alimento local e sustentável
- um movimento popular que associa o prazer pelo alimento bom com o empenho de seus membros por suas comunidades e pelo ambiente





A Rede

Slow Food:

- mais de 100.000 sócios em 150 países, organizados em cerca de 1300 convivia, os nossos grupos locais.
- 2000 comunidades do alimento, 1000 cozinheiros, 400 acadêmicos e 1000 jovens de 160 países que representam e participam do **Terra Madre**
- Centenas de escolas, hospitais, autoridades locais e outras associações que trabalham conosco

Convivium

Um núcleo local do Slow Food formado por pessoas como você que se preocupam com o que comem.

Para promover os produtos locais o Convivium organiza atividades como degustações, cursos, encontros, visitas aos produtores, projeções de filmes, hortas escolares, educação alimentar para as crianças, jantares e mercados de produtores.

Comunidades do Alimento

Todas as pessoas que produzem e distribuem alimentos de forma sustentável e com forte ligação com uma região, do ponto de vista histórico, social e cultural. As comunidades do alimento produzem alimentos de qualidade de forma sustentável.



O que o **Slow Food** faz?

- **Defende nosso direito ao prazer**
- **Promove o alimento bom, limpo e justo**
- **Apóia alimentos locais**

Para isso, o Slow Food:

- conecta produtores e co-produtores
- educa os consumidores e crianças
- protege a biodiversidade alimentar
- organiza eventos e realiza campanhas sobre os alimentos
- apóia a construção de redes e intercâmbios



O direito ao **prazer**

O Slow Food nos mostra que prazer e responsabilidade não são mutuamente excludentes – ao contrário, é essencial que venham juntos

Todos têm o direito fundamental de compartilhar das alegrias que o alimento do dia-a-dia nos oferece e consequentemente têm a responsabilidade de proteger o patrimônio das culturas alimentares que tornam este prazer possível



Que tipo de **alimento** é
Slow?

bom
+ limpo
+ justo

= alimento de qualidade e sustentável



Tem

bom sabor

e nos dá

prazer

comê-lo



limpo a forma como é produzido respeita o meio ambiente, o bem estar animal e nossa saúde



Preços acessíveis para os consumidores e
condições de trabalho e salários

justos

para os produtores



Por que **Local**?

Frescor no sabor: produtos sazonais, colhidos na época da maturação e variedades adequadas ao local em vez daquelas selecionadas por sua capacidade de suportar longos deslocamentos

Menor distância: menos transporte, menos embalagens significam menos poluição

Maior conhecimento e controle sobre o que comemos e como é produzido

Assegurar a sobrevivência de métodos tradicionais e sustentáveis de produção, raças nativas, espécies e variedades de alimentos

Preservação e proteção da paisagem local e da regionalidade



Fortalecer os laços entre produtores, consumidores, cozinheiros, escolas, organizações, hospitais, autoridades locais e os Convivia Slow Food para criar uma forte **comunidade local**

Construir uma forte e efetiva comunidade local implica em:

- educar os consumidores para que se tornem **co-produtores**
- promover pequenas cadeias de produção



Co-produtor?

"Comer é um ato agrícola..."

Wendell Berry

"...e produzir deve ser um ato gastronômico"

"Um co-produtor é um consumidor que conhece e compreende os problemas da produção de alimentos: qualidade, economia, processamento, aspecto culinário.

Não é somente alguém que consome. É alguém que quer saber."

Carlo Petrini



Cadeia

alimentar

Curta

Sistemas de distribuição alternativos reduzindo a distância do campo à mesa, trazendo os produtores mais perto dos co-produtores

- Feiras de Produtores como os **Mercados da Terra Slow Food**
- Grupos de compradores e outros métodos de Venda direta



Educação ao jeito Slow

... uma aproximação que permite crianças e adultos a **compreender o alimento**, por quem e como é produzido e de onde vem:

- Programas de educação alimentar e do gosto como “Viagem às Origens do Gosto”
- Hortas escolares
- Visitas a produtores
- Cursos de degustações e palestras
- Cantinas dos sonhos para escolas e outros institutos

www.slowfood.com



A **Universidade** de **Ciências** **Gastronômicas**

- Primeira instituição acadêmica dedicada ao estudo da gastronomia
- Currículo multidisciplinar
- Pesquisa de campo

www.unisg.it



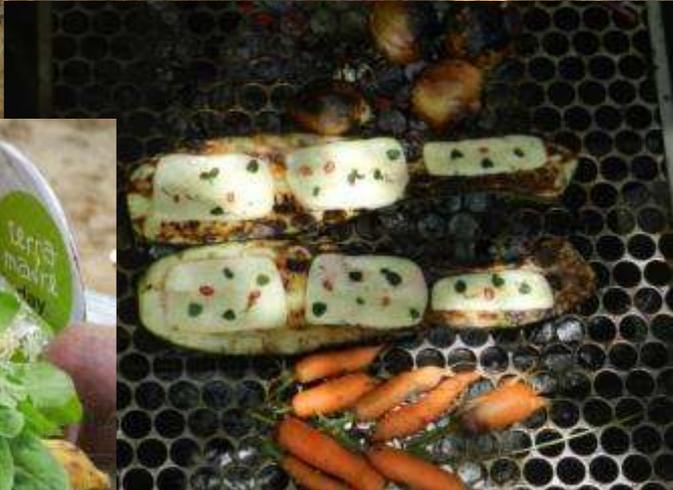
Projetos, Atividades e Eventos

Terra Madre Day

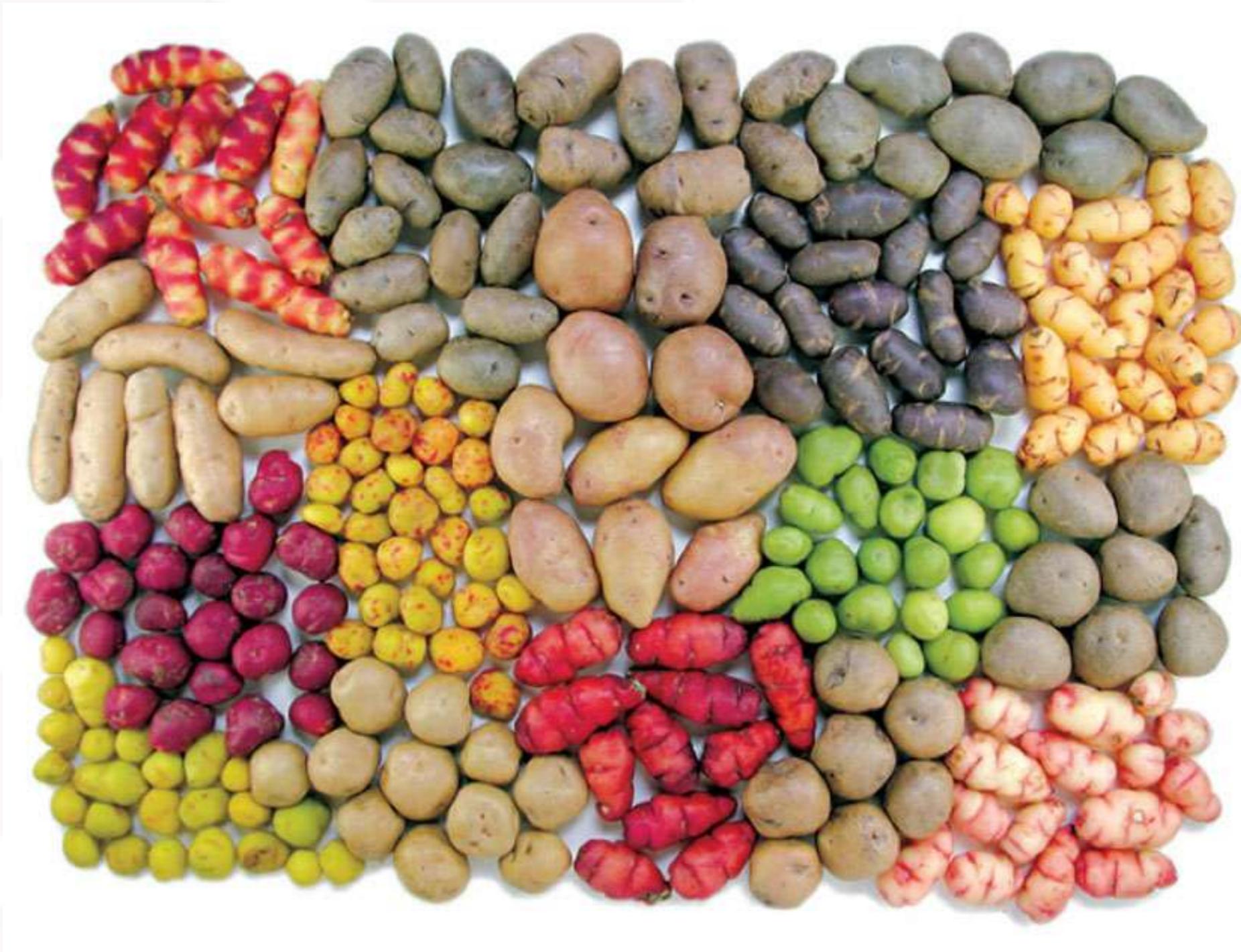
- Uma jornada de ação internacional para celebrar o comer local
- Mais de 1000 eventos organizados a cada ano pelos Convivia Slow Food locais e pelas comunidades do alimento a partir de 2009
- Festivais, campanhas, aulas para crianças, excursões a produtores e muito mais, para celebrar as tradições alimentares locais e demonstrar a filosofia do Slow Food

www.slowfood.com/terramadreday





Proteger a **biodiversidade** alimentar



Segunda Slow cozinha à 4 mãos



Segunda Slow

- Já foram 03 eventos que reuniram os sócios e curiosos, uma forma de divulgação do conceito.





Slow Food na Universidade

- O Slow Food foi inserido pela segunda vez na temática “Culinária Gaúcha” do curso de Gastronomia da Unisinos, na qual os alunos estudam os princípios do Slow Food e os aplicam na elaboração ou resgate de receitas com utilização de produtos regionais, rastreando a cadeia produtiva e os aspectos históricos e culturais envolvidos. Apresentaram trabalhos teóricos acompanhados de receitas com batata-doce, bergamota, frutas vermelhas, aipim, charque, cordeiro e pinhão, entre outros, demonstrando a possibilidade e a importância do desafio proposto.



Slow Food®

Slow Food na Universidade- Unisinos



Tendência

- Ingredientes regionais
- Sazonalidade
- Identidade gastronômica
- Relação pequeno produtor/cozinheiros/consumidores

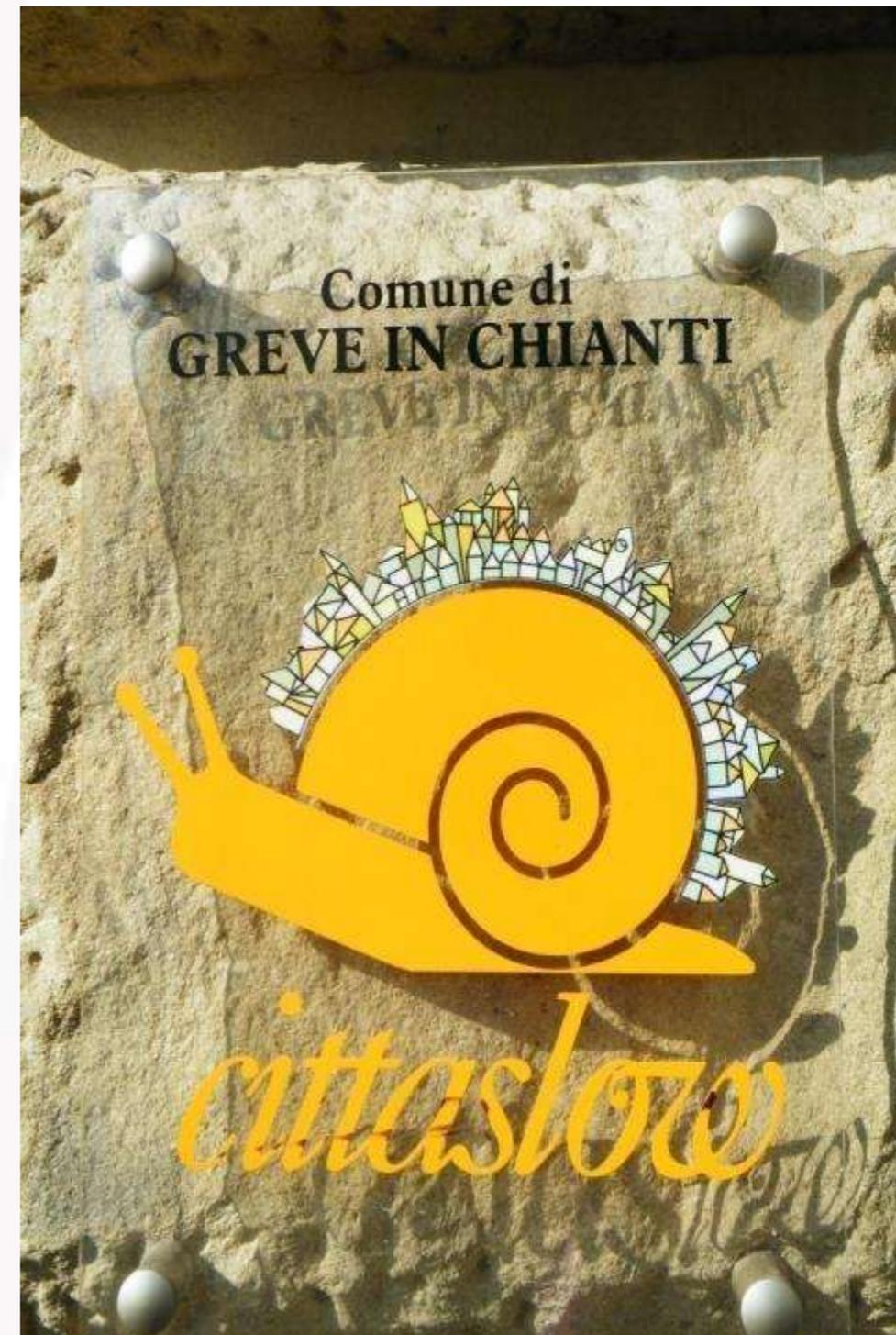
Campanhas

o **Slow Food** aplica o princípio do “bom, limpo e justo” a questões fundamentais para um futuro alimentar sustentável, enfatizando o porte de suas consequências em todos os setores: cultural, social, econômico, ambiental e gastronômico



- Leite Cru
- Slow Fish
- Luta contra os OGMs
- Luta contra a grilagem de terras
- Cantinas dos sonhos
- Soberania alimentar

Greve in Chianti- Toscana



Prefeito – Città Slow



Mangiando Mangiando !











Slow Food®









Slow Food®















Slow Food®





Slow Food®





Descubra mais

e descubra o Slow Food

perto de você

community co-producers sustainable artisanal
traditional eco-gastronomy
good clean fair
quality pleasure seasonal biodiverse
small-scale convivial local

www.slowfood.com



Obrigado

Alexandre Baggio

alexandrebaggio@yahoo.com.br

<http://slowfoodsul.wordpress.com/2012/04/24/segunda-slow/>