



LOCAVORISMO E SLOW FOOD COMO MEIOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL

Isabella Beatriz SOUZA¹
Luís Carlos MALAMÃO²
Ulisses Dias de SOUZA³

Buscando entender mais dos movimentos relacionados à gastronomia, a pesquisa bibliográfica busca traçar um paralelo entre dois movimentos que se mostram concomitantes à alimentação sustentável contemporânea, com o objetivo de divulgação científica e discussão de conceitos atuais da gastronomia. O termo locavorismo vem do vocábulo “locavore” que foi eleita como palavra em 2007 (por New Oxford American Dictionary), tendo o significado atribuído como “pessoa que possui uma dieta majoritariamente ou exclusivamente formada por comida produzida localmente” (LOCAVORE, 2007). Desde então, vem se consolidando como uma tendência gastronômica e ganha mais força conforme os temas de sustentabilidade e consumo - de maneira geral - ganham notoriedade. Locavorismo, segundo Azevedo (2015), é transversal às discussões sobre agricultura, formas de cultivo e consumo alimentar sustentáveis, com trajetos menores para distribuição, menos agrotóxicos e menos emissão de carbono. O movimento prega consumir localmente para incentivar o comércio e crescimento local além de valorizar a qualidade integral dos alimentos, levando em conta o frescor e a sua sazonalidade. Essa filosofia gastronômica é além de tudo isso um grito por um reforço cultural dos povos, com apoio à agricultura e produção familiar. Semelhantemente, o movimento “Slow Food” - significado de “comida lenta” - é uma tendência de origem Italiana, da década de 80, também com o objetivo de resgatar a cultura alimentar local. É uma associação ecogastronômica que refuta as bases do Fast Food, valorizando o ato de comer ou preparar o alimento sem pressa. Seus pilares são ‘alimento bom, limpo e justo’ em diversos âmbitos e o prazer à mesa. O movimento acredita que o alimento precisa alcançar a todos, sendo bom para quem o come, alimento local, sazonal e fresco; quem o produz, com trabalho e condições de remuneração justas, livres de mão-de-obra escrava ou infantil e bom para o planeta, com produção e consumo atrelados ao bem-estar humano e animal sem prejudicar o meio ambiente. Parte-se do princípio que um alimento só pode ser considerado saudável se for sustentável (MARTINELLI; CAVALLI, 2019), ultrapassando a perspectiva nutricional, integrando processos de produção que sejam favoráveis à biodiversidade, a comercialização e ao próprio consumo - resgatando assim hábitos e preparos tradicionais como no Slow Food - devendo ser acessível em quantidade e qualidade e livres de contaminantes químicos e biológicos. Portanto, é

¹ Discente do 2º ano do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Antônio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente louis.ponto@gmail.com

² Discente do 2º ano do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Antônio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. isabellasbeatrizs@gmail.com

³ Docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Antônio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. Mestre em Meio Ambiente pela faculdade Unoeste ulisses.souza@toledoprudente.edu.br Orientador do trabalho.



possível encontrar empiricamente vários pontos em comum nos dois movimentos gastronômicos, estes paralelos necessitam de uma divulgação e incentivo pois são tendências que além de ter uma preocupação com o alimento e seu consumidor, há uma preocupação com as pessoas envolvidas em sua produção do início ao fim. Com uma profunda valorização do produto, produtor e meios de produção, a divulgação gastronômica se mostra um caminho incontestável para a alimentação sustentável universal.

Palavras-chave: Locavorismo, Slow Food, Alimentação Sustentável, Ecogastronomia, Gastronomia



REFERÊNCIAS

A FILOSOFIA DO SLOW FOOD. In: A FILOSOFIA DO SLOW FOOD. MOVIMENTO SLOW FOOD - SLOW FOOD BRASIL, 2013. Disponível em: <https://www.slowfood.com/pt-pt/quem-somos/a-nossa-filosofia/>. Acesso em: 9 set. 2022.

AZEVEDO, Elaine de. O Ativismo Alimentar na Perspectiva do Locavorismo. Ambiente e Sociedade. São Paulo v.XVIII, n. 3, 2015.

LOCAVORE. Dicionario online Oxford. Disponível em: < <https://public.oed.com/blog/december-2015-update-new-words-notes/> > Acesso em 13 de setembro de 2022.

LOCAVORISMO: UMA ANÁLISE DE SUAS CONTRADIÇÕES Á LUZ DE EXPERIÊNCIAS DE AGRICULTURA URBANA EM SÃO PAULO. In: Agricultura urbana – Estud. Av. 35 (101) – Jan-Apr 2021. Disponível em <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2021.35101.016>. Acesso em: 11 de setembro de 2022.

MARTINELLI, Suellen Secchi; CAVALLI, Suzi Barletto. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas, SCIELO, 20 abr. 2018.

MOVIMENTO SLOW FOOD. In: Movimento Slow Food. MOVIMENTO SLOW FOOD - SLOW FOOD BRASIL, 2013. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/movimento/>. Acesso em: 9 set. 2022.

SLOW FOOD (ITALIA). O Manual do Slow Food: O MANUAL. O MANUAL DO SLOW FOOD, [s. l.], 2013.