Slow Food®

Slow Food®

Slow Food®

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

- uma **rede** mundial comprometida em mudar a forma como o alimento é produzido e consumido atualmente

Slow Food®

A **Rede** Slow **Food**:

mais de 80.000 membros em 129 países, que formam 800 convivia, além de escolas, hospitais, instituições e autoridades locais, junto com 1.600 comunidades do alimento, 5.000 produtores de alimentos, 1.000 chefs e cozinheiros e 400 acadêmicos de 150 países, que representam e participam do **Terra Madre**

Slow Food®

Convivium

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

Um convivium organiza atividades como degustações, aulas, oficinas, visitas a produtores, hortas em escolas, refeições e feiras.

Comunidades do Alimento

São todas as pessoas envolvidas na produção e distribuição de alimentos, que estão intimamente ligadas a uma área geográfica, de um ponto de vista histórico, social e cultural.
Comunidades do alimento produzem produtos de qualidade de forma sustentável.

Slow Food®

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
- protege a biodiversidade
- organiza eventos
- apóia a construção de redes e intercâmbios

Slow Food®

O direito ao **prazer**

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

Slow Food®

Que tipo de **alimento** é **Slow?**

bom

+ limpo

+ justo

= alimento de qualidade e sustentável

Slow Food®

Tem
bom sabor

e nos dá
prazer
comê-lo

Slow Food®

limpo

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

Slow Food®

Aqueles que o produzem devem receber uma compensação

justa

e reconhecimento por seu trabalho

Slow Food®

Comunidades locais,

Resultados **globais**

"Nossa visão não é arcaica, mas sim particularmente moderna. A dignidade da economia local é a última chance para permitir a realização do que está rapidamente se tornando um paradoxo: desenvolvimento sustentável.

A sustentabilidade social deve ser buscada ao máximo pelas nossas ações, tanto a nível global quanto a nível local.

Nós podemos fazer a nossa parte como organização internacional e também como convivia e comunidades do alimento."

Carlo Petrini, fundador do Slow Food

Discurso de Abertura do Terra Madre 2006

Slow Food®

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

Slow Food®

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

Slow Food®

Co-produtor?

"Comer é um ato agrícola."

Wendell Berry

"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

Pequena cadeia alimentar

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

- Feiras de Produtores
- Agricultura apoiada pela comunidade
- Grupos de compradores
- Venda direta

Slow Food®

Educação ao jeito Slow

... um jeito que permite crianças e adultos a **compreender o alimento**, como é produzido e de onde vem:

- Conscientização dos sentidos (Educação do Gosto e Oficinas do Sabor)
- Hortas escolares
- Visitas a produtores
- Aulas e palestras

Slow Food®

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

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

www.unisg.it

Slow Food®

Projetos, Atividades e Eventos

Slow Food®

Encontros da Rede **Terra Madre**

- Encontro internacional bienal em Turim: primeira edição em 2004, segunda edição em 2006
- Encontros regionais: Suécia, Brasil, Médio Oriente e África do Norte, com outros sendo organizados

Slow Food®

Por que Terra Madre?

- Para reconhecer o trabalho dos agricultores, pescadores e criadores do mundo todo e dar a oportunidade para que eles se encontrem e troquem experiências

- Para promover a pequena produção artesanal de qualidade

- Para encorajar uma proximidade sustentável com a produção de alimentos que se opõe à padronização do gosto, a dominação das indústrias alimentares multinacionais e às falsas promessas dos alimentos geneticamente modificados (GMO)

- Para ressaltar a interconexão política e econômica nos países desenvolvidos e subdesenvolvidos

- Para garantir o direito da soberania alimentar de cada pessoa e cada povo

Slow Food®

Proteger a **biodiversidade**

Slow Food®

Slow Food Foundation for Biodiversity

A Fundação foi fundada em 2003 para apoiar projetos que defendem a herança do nosso mundo de uma variedade de espécies, raças de animais e tradições alimentares

www.slowfoodfoundation.com

Slow Food®

Arca do Gosto

- criada em 1996
- cataloga alimentos em risco de extinção

Fortalezas

- Criadas em 2000
- Pequenos projetos de ajuda direta e local ao produtor

Slow Food®

Eventos

Slow Food organiza eventos no mundo todo para mostrar produtos de qualidade, para que as pessoas encontrem os produtores e para enfatizar a importância da educação. Os eventos vão de jantares no bairro a feiras internacionais.

Salone del Gusto, Itália

Slow Fish, Itália

Cheese, Itália

Yokohama Fair, Japão

Taste of Slow, Austrália

Slow Food Nation, USA

Nordic Flavour, Letônia

Slow Food Fair of the Good Taste, Alemanha

Salon du Gôut et des Saveurs d'Origines, França

Slow Food®

Campanhas e Comunicação

Para motivar a
conscientização do público
o Slow Food:

- lança campanhas: queijo de leite cru, consumo sustentável de peixes

- mantém diversas publicações: livros, revistas, malas diretas

- oferece informações constantemente atualizadas no site: **www.slowfood.com**

Slow Food®

Descubra mais
e descubra o Slow Food
perto de você

www.slowfood.com

Slow Food®

Junte-se ao
Slow Food

Celebre os prazeres e a diversidade que os melhores alimentos do mundo nos oferecem

Torne-se membro de uma grande e internacional comunidade que defende a agricultura, criação, pesca e produção alimentar sustentáveis

www.slowfood.com

Slow Food®

Fotos

Owen Franken
Adam Huggins
Malcolm Mac Garvin
Marcello Marengo
Alberto Peroli
Marcelo Rossi Scudero
Gianluca Canè
Slow Food Archives

Ilustração

Areagrafica

© Slow Food 2007