

SLOW FOOD NA GASTRONOMIA

Palavras-chave: *Slow food*; Gastronomia; Agricultura familiar.

INTRODUÇÃO

Slow Food é um movimento que se opõe ao ritmo desenfreado do consumo que acompanha o estilo de vida acelerado (BAYÃO; DAMOUS, 2018). A filosofia alimentar propõe nova ligação entre o homem e a comida, relação que deve estar atenta às questões socioambientais (VIVEIROS; MONIZ; MENDES, 2017). O alimento para o *Slow Food* deve ser bom, limpo e justo. Bom, na medida em que está mais próximo da sua forma natural, isto é, como encontrado na natureza. Limpo, quando a produção do alimento não exige em excesso os recursos do meio ambiente, nem prejudica a vida e o bem-estar dos seres vivos. E é justo, quando o valor do produto incentiva tanto o produtor, quanto o consumidor (VIVEIROS; MONIZ; MENDES, 2017). O objetivo com o presente trabalho foi conhecer as principais características do movimento *Slow Food* na gastronomia.

METODOLOGIA

Trata-se de revisão narrativa da literatura que possibilitou discussão sobre o movimento *Slow food* na gastronomia. Para a identificação dos artigos foram consultadas, em maio de 2021, três bases de dados sendo elas: Google Acadêmico, *Scientific Electronic Library Online* (SciELO) e Portal de Periódicos CAPES. Palavras-chaves utilizadas: *slow food* e gastronomia combinadas pelo operador booleano AND. Foram selecionados artigos publicados em língua portuguesa e com acesso a texto completo em meio eletrônico, além de teses e dissertações.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram identificados 58 estudos nas bases de dados. A partir da leitura dos títulos e resumos quatro trabalhos foram incluídos nesta revisão. O *Slow Food* possui apoiadores

no mundo todo e está presente em variados estabelecimentos gastronômicos (MARTINS; GURGEL; MARTINS, 2016; PISARSKI JUNIOR; SOUZA; PANZARINI, 2020; VIVEIROS; MONIZ; MENDES, 2017). Esse movimento, criado para se opor aos estabelecimentos *fast food's* dos Estados Unidos, é caracterizado por destacar a importância do prazer ao se alimentar, sentar à mesa para realizar as refeições com a família e amigos, promover os hábitos alimentares regionais (BAYÃO; DAMOUS, 2018; PISARSKI JUNIOR; SOUZA; PANZARINI, 2020), valorizar o alimento tradicional, artesanal e local (VIVEIROS; MONIZ; MENDES, 2017), influenciando no desenvolvimento da gastronomia local no contexto econômico, social e cultural (MARTINS; GURGEL; MARTINS, 2016).

Outra característica do movimento *Slow Food* na gastronomia é a sua integração com o turismo gastronômico. A parceria entre o movimento *Slow Food* e agências de turismo, por exemplo, é uma boa estratégia para destinos que querem potencializar ou desenvolver o segmento gastronômico (MARTINS; GURGEL; MARTINS, 2016).

As experiências que relacionam o *Slow Food* e o turismo gastronômico proporcionam interação com a cultura local por meio da gastronomia, estímulo do mercado local de pequenos produtores; maior visibilidade dos produtos locais e divulgação de pequenas comunidades produtoras (MARTINS; GURGEL; MARTINS, 2016).

Em relação às características dos estabelecimentos gastronômicos que seguem o movimento *Slow Food*, Pisarski Junior, Souza e Panzarini (2020) mostraram que são oferecidos cardápios temáticos (comida árabe, latina e germânica) e atendimento bilíngue. No entanto, ressalta-se que alguns estabelecimentos não utilizam a filosofia em questão como atrativo para o local.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entre as principais características do movimento *Slow Food* na gastronomia destaca-se o comer consciente e o enaltecimento dos alimentos da cultura local. Muitas vezes o movimento está atrelado ao turismo gastronômico possibilitando a criação de experiências com a gastronomia da região.

REFERÊNCIAS

BAYAO, Bianca; DAMOUS, Issa. *Slow Food* e as práticas atuais de cuidado com a alimentação. **Trivium: Estudos Interdisciplinares**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 2, p. 155-166, dez. 2018. Disponível em:

http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2176-48912018000200004&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 02 jun. 2021.

MARTINS, Uiara Maria Oliveira; GURGEL, Lorena Ibiapina; MARTINS, José Clerton de Oliveira. Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife – Brasil. PASOS. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v. 14, n. 1, p. 229-241, jan. 2016. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5348941>. Acesso em: 09 jun. 2021.

PISARSKI JUNIOR, Marcos Roberto; SOUZA, Silvana do Rocio de; PANZARINI, Yanca Theresia Peters. Turismo Gastronômico e o *Slow Food* no centro histórico de Curitiba/PR. **Ateliê do Turismo**, Campo Grande, v. 4, n.1, p. 10-28, jan/jul. 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufms.br/index.php/adturismo/article/view/10397>. Acesso em: 09 jun. 2021.

VIVEIROS, Carolina; MONIZ, Ana; MENDES, Armando. A essência da gastronomia na valorização cultural: a aplicação do conceito "*Slow Food*" nos Açores. **Revista Turismo e Desenvolvimento**, São Paulo, v. 27/28, p. 1083-1096, 2017. Disponível em: <http://revistas.ua.pt/index.php/rtd/article/view/7083/5571>. Acesso em: 08 jun. 2021.