

ENTREVISTA Fernanda Cabrini

"O SLOW FOOD É UMA FORMA DE REVOLUÇÃO"

Como você pretende comemorar os 20 anos da pousada?

Já estou resgatando receitas de uma série de pratos que se fazem em diferentes regiões da Itália em homenagem a Santo Antônio e vou incluir no cardápio. O desafio é casar a cozinha italiana com a brasileira, especialmente a nordestina. Estou testando substituir as amêndoas de alguns doces pela castanha de caju, que eu já uso no pesto, no lugar do pinhole.

Isso é *slow food*, não é?

Sim, a ideia é cozinhar com produtos da região, sem querer procurar ingredientes exóticos, que vêm lá do outro lado do mundo. É o que a gente chama de "quilômetro zero", que consiste em usar produtos que vêm do lugar mais próximo possível.

Como avalia a presença desse movimento no Brasil?

Está num momento de aquecimento porque a gastronomia está na moda e algumas tendências começam a se definir. Muitos jovens chefs já estão começando a casar a gastronomia com o social e o ecológico para dar mais sentido à profissão, apostando no "bom, limpo e justo".

Desde quando você está envolvida no movimento?

Como simpatizante, desde que ele nasceu. O *slow food* surgiu na Itália, quando a Mc Donald's inaugurou sua primeira unidade, em pleno centro histórico de Roma. Um

grupo de jornalistas se manifestou contra e brincou com as palavras para demonstrar uma oposição ao *fast-food*.

Quais os equívocos que as pessoas costumam cometer em relação ao *slow food*?

Tem chef que diz "quero que meu restaurante seja *slow food*". Mas não se trata de um selo ou de uma grife. As pessoas podem se associar ao movimento, mas a marca e o nome não podem ser vinculados à atividade comercial. Outra erro é achar que "a moda agora é comer devagar", como li outro dia numa revista. O termo *slow* foi criado como um contraponto ao *fast*, mas não é para ser levado ao pé da letra.

E há quem pense que é sinônimo de cozinha vegetariana?

Sim. Muita gente também acha que se resume ao uso de ingredientes orgânicos, mas esse é um termo limitativo. Muitos países cultivam produtos orgânicos em vasos, então não há cuidado com o solo. Outros lugares não usam agrotóxicos, mas exploram os pequenos produtores. Isso não é *slow food*.

E a Bahia tem vocação para aderir a essa filosofia?

Sim. Nosso trabalho tem tido respostas muito positivas em todos os setores, desde pequenos produtores até antropólogos, passando por chefs de cozinha e estudantes. São pessoas que já percebem que alguns produtos estão des-



Marco Aurélio Martins / Ag. A TARDE

"Cozinha não é só receita, é gestual. Não sou formada. Aprendi com avós, encostando a barriga no fogão"

tinados a desaparecer se ninguém der valor, como mangaba, umbu, licuri e aratu.

O *slow food* prega a exclusão de produtos industrializados?

É meio utópico, mas o objetivo é chegar o mais próximo possível disso. Não é uma doutrina, mas uma filosofia de vida. Você pode

agir no nível pessoal e também em níveis institucionais, tentando influenciar o estado a adotar novas políticas públicas para a alimentação.

Então também é um movimento político, certo?

Eu diria que é a maneira mais inteligente de fazer uma revolução. Se você entende e

DANIELA CASTRO

A italiana Fernanda Cabrini está comemorando 20 anos da Pousada Boqueirão, primeira a abrir suas portas no Santo Antônio Além do Carmo. Para marcar a data, ela pretende reescrever receitas de família, adaptando-as à realidade local. Bem ao estilo *slow food*, do qual ela é a líder em Salvador. O movimento, de origem italiana, foi seu assunto preferido nesta entrevista.

respeita o conceito, você muda o mundo. As pessoas comem bem, cuidam do meio ambiente e ganham o justo. Não é isso que queremos deixar para os nossos netos, um mundo de pessoas felizes e saudáveis?

Como isso se dá na prática?

Com o Terra Madre, por exemplo. É um braço do movimento *slow food* que reúne mais de seis mil pequenos produtores do mundo inteiro. Até o cara que planta cebola no alto de uma montanha no Peru sabe que tem alguém olhando por ele. Em anos de militância política, eu nunca vi algo assim.

A veia política é de família?

Não, meu pai era almirante da marinha! (risos)... Mas eu tinha 18 anos em 1968, não tinha como não ser militante. Fui da esquerda italiana até 1978. Depois tive uma espécie de crise de identidade, como muitas pessoas da minha época. Então viajei um pouco pelo mundo, depois vim passar um tempo na Bahia.

O que te fez ficar 30 anos?

Não existe cidade com o astral de Salvador. Trabalhei 12 anos como guia turística e sentia falta de hospedagem desse tipo, de pousadas com um pouco mais de charme. Meu lado feminino também já estava sentindo falta de cuidar da família, cozinhar, enfeitar a casa. Tenho prazer em receber as pessoas como se fosse em minha casa.