



Slow Food®

Sobre nós

O Slow Food é uma organização internacional que almeja, para todos, o acesso a um alimento bom para os produtores, bom para os consumidores e bom para o planeta. O Slow Food é uma associação sem fins lucrativos, fundada em 1989, como resposta aos efeitos padronizantes do *fast food*, ao ritmo frenético da vida atual, ao desaparecimento das tradições alimentares locais e para chamar a atenção para a origem e o sabor da alimentação, e para que todos sejam mais conscientes que as escolhas alimentares de cada um se refletem em todo o sistema. Para o Slow Food, o alimento de qualidade é um direito fundamental de todos e, conseqüentemente, cada um tem a responsabilidade de preservar o patrimônio de biodiversidade, cultura e saberes, que tornam a ação de se alimentar um dos prazeres da vida.

O Slow Food envolve mais de um milhão de pessoas que se dedicam e que defendem o alimento bom, limpo e justo: são cozinheiros, jovens, ativistas, agricultores, pescadores, especialistas e **acadêmicos**, em mais de **158 países**. A rede conta com mais de **100.000 associados**, reunidos em **1.500 convivias** (grupos locais) no mundo inteiro. Os associados contribuem ao movimento com suas inscrições, e com a organização de eventos e de campanhas. A rede conta ainda com mais de **2.500 comunidades do alimento do Terra Madre**, que realizam uma produção alimentar de qualidade, de pequena escala e sustentável no mundo inteiro.

A nossa missão.

O Slow Food promove o **alimento bom, limpo e justo**. **Bom** por ser saudável além de prazeroso do ponto de vista organoléptico; **limpo** por ser produzido com um baixo impacto ambiental e respeitando o bem-estar animal; **justo** por respeitar o trabalho de quem produz, processa e distribui os alimentos. O Slow Food trabalha para preservar a biodiversidade, promove um sistema de produção e consumo alimentar sustentável e amigo do ambiente; divulga a educação sensorial e o consumo responsável; e aproxima os produtores de alimentos de qualidade dos co-produtores (consumidores responsáveis) através de eventos e iniciativas diversas.

A defesa da biodiversidade

O Slow Food tem como compromisso a defesa dos alimentos de qualidade tradicionais e sustentáveis, a preservação da biodiversidade de variedades cultivadas e selvagens, além dos métodos de cultivo e produção ameaçados pela difusão dos alimentos processados e pelo agronegócio industrial e pelas regras do mercado global. Através dos projetos da Arca do Gosto e das Fortalezas (com o apoio da Fundação Slow Food para a Biodiversidade) e da rede de Terra Madre, o Slow Food busca defender o nosso riquíssimo patrimônio alimentar.

A rede de Terra Madre

[Terra Madre](#), a rede das comunidades do alimento, foi lançada em 2004, para dar voz e visibilidade a pequenos agricultores, criadores, pescadores e artesãos, cuja abordagem da produção alimentar preserva o meio ambiente e a socialidade das comunidades. A rede os aproxima de acadêmicos, cozinheiros, consumidores e jovens, para que juntem suas forças e trabalhem para melhorar o sistema alimentar. Terra Madre envolve 150 países, reunindo pessoas, associações e ONGs que, com formas de trabalhar e características diferentes, trabalham com projetos locais, para transformar, a partir da base, o nosso sistema alimentar. A rede se reúne a cada dois anos por ocasião do encontro mundial de Turim, enquanto reuniões nacionais e regionais são organizadas regularmente no mundo inteiro.

O papel fundamental da África e a colaboração com a FAO

A preservação da biodiversidade nos países do sul do mundo é particularmente importante, por exemplo através de projetos como o das Dez Mil Hortas na África, pois preservar as tradições



Slow Food®

gastronômicas nestas regiões do mundo não implica apenas em melhorias na qualidade da vida, mas atua salvando vidas, comunidades e culturas. Através da criação de hortas e da valorização de sementes, pratos e produtos locais, o Slow Food pretende melhorar a segurança alimentar e a soberania alimentar, além de lutar contra a fome no mundo. O Slow Food não está promovendo esta batalha sozinho: em 2013 a associação assinou um acordo com a FAO, a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação, com o objetivo de desenvolver ações conjuntas visando melhorar as condições de vida dos pequenos agricultores, promovendo sistemas alimentares e agrícolas mais sustentáveis.

A educação ao gosto e a luta contra os desperdícios alimentares

Despertando os sentidos e compreendendo de onde vêm os alimentos, como foram produzidos e por quem, adultos e crianças podem aprender a apreciar a importância cultural e social dos alimentos. Os projetos didáticos do Slow Food diferem da maioria dos projetos de educação alimentar, pois consideram o alimento em sua dimensão holística, que também inclui a cultura e o convívio. As atividades dos Convivia promovem alimentos e produtores locais junto dos associados e não associados; enquanto os Laboratórios do Gosto são degustações guiadas por especialistas.

Em 2004, o Slow Food criou a **Universidade de Ciências Gastronômicas (UNISIGS)**, que oferece um programa acadêmico multidisciplinar sobre a ciência e a cultura dos alimentos. A UNISIG, com aproximadamente 400 alunos de 70 países diferentes, é outra maneira pela qual o Slow Food consegue combinar inovação e pesquisa do mundo acadêmico e científico, com os conhecimentos tradicionais de agricultores e produtores de alimentos. A associação atua em diversos países, buscando conscientizar os consumidores sobre o problema dos **desperdícios alimentares**: hoje, na Terra, se produzem alimentos para 12 bilhões de pessoas, mas 40% do total é jogado fora antes de ir para a mesa. Iniciativas didáticas, como as hortas escolares administradas por associados do Slow Food, oferecem aos jovens experiências diretas no cultivo dos alimentos. O Slow Food também publica material didático e organiza eventos e campanhas sobre o tema, e o Slow Food Alemanha foi pioneiro na conscientização sobre o problema dos desperdícios de alimentos.