



# Slow Food®

## Defender a biodiversidade

A **Fundação Slow Food para a Biodiversidade Onlus** nasceu em 2003 para defender a biodiversidade alimentar e as tradições gastronômicas. Defende um modelo sustentável de agricultura que respeita o meio ambiente, a identidade cultural e o bem-estar animal e apoia o direito de toda a comunidade de decidir o que plantar, o que produzir e o que comer. O Slow Food chegou ao que é hoje partindo da defesa dos produtos. Da Arca do Gosto, nasceram as primeiras Fortalezas e das Fortalezas, pouco a pouco, outros projetos.

A Fundação opera em mais de **115 países e envolve mais de 13.000** pequenos produtores. O trabalho concentra-se principalmente nos países do Sul do mundo, onde defender a biodiversidade significa não apenas melhorar a qualidade de vida, mas também garantir a própria sobrevivência das comunidades.

Mesmo sendo parte do Slow Food, a Fundação tem autonomia estatutária, econômica e administrativa. Financia e coordena um grupo de projetos internacionais centrados na preservação da biodiversidade agrícola: a **Arca do Gosto**, as **Fortalezas**, os **Mercados da Terra** e as **Dez Mil Hortas na África**.

**Arca do Gosto.** Criada em 1996, a Arca do Gosto é um catálogo de alimentos de qualidade esquecidos e em risco de extinção, que pertencem à cultura, à história e às tradições de todo o planeta. A Arca registra os produtos em várias categorias – raças animais, frutas, verduras, conservas, queijos, etc. – e constitui um recurso único para quem deseja descobrir, promover e preservar alimentos de qualidade. No final de 2014, a Arca chegou a **2.050 produtos alimentares**, procedentes de **83 países**, mas o número de produtos e países cresce continuamente. O número e a lista completa atualizada de passageiros da Arca, dividido por país, está publicado no website da Fundação Slow Food para a Biodiversidade:  
<http://www.fondazione Slow Food.it/arca>

**Fortalezas Slow Food.** Estes projetos defendem as produções de qualidade em risco de extinção; protegem regiões e ecossistemas únicos; recuperam métodos de produção artesanal e preservam raças animais autóctones e variedade vegetais locais. Cada projeto envolve uma comunidade de pequenos produtores e fornece assistência técnica para melhorar a qualidade produtiva, identificar novas oportunidades de mercado local e nacional e organizar trocas com produtores em nível internacional, através de grandes eventos promovidos pelo Slow Food. Cada Fortaleza, de acordo com os produtores, define um “protocolo de produção”, uma ferramenta importante, que garante a completa rastreabilidade dos produtos, além de métodos artesanais e alta qualidade. O protocolo determina que os produtores eliminem ou reduzam os tratamentos químicos; empreguem métodos que respeitem o bem-estar animal; defendam raças animais autóctones e variedades vegetais locais; utilizem embalagens ecológicas quando possível e favoreçam o emprego de energias renováveis. Existem mais de **450 Fortalezas** em mais de **60 países** do mundo.

Em muitos países (Itália, Holanda, Marrocos, México), está crescendo uma grande rede de cozinheiros que fez um convênio com as Fortalezas e outras comunidades de produtores locais, empenhando-se a utilizar e a promover os seus produtos. O projeto da **Aliança ente os cozinheiros e as Fortalezas Slow Food** já obteve mais de 400 adesões de *osterie*, restaurantes e pizzarias.

O Slow Food ressalta sempre a importância de uma comunicação transparente nos rótulos dos produtos alimentares para que os consumidores possam fazer escolhas conscientes. Com o



## Slow Food®

projeto do “**rótulo narrativo**”, iniciado em 2011, no final de 2014, um total de 105 Fortalezas italianas e 33 internacionais, realizaram um “contrarrótulo”, com informações e detalhes sobre as variedades e raças, as técnicas de cultivo, os territórios de proveniência dos produtos, o bem-estar animal e sobre as formas de conservação e consumo. Para maiores informações sobre o projeto do rótulo narrativo, clique aqui.

**Dez Mil Hortas na África.** Lançado em 2010, o projeto das Mil Hortas na África conseguiu criar cerca de 1.700 hortas junto a escolas, vilarejos e periferias de cidades em mais de 30 **países africanos**. As hortas são cultivadas de forma sustentável, com técnicas de compostagem, uso eficiente de água, variedades vegetais locais e pesticidas naturais. Educando agricultores e jovens e difundindo o conhecimento da biodiversidade local, o projeto constitui um meio de garantir o fornecimento de alimentos frescos e saudáveis para as comunidades, melhorando a qualidade de vida e incentivando a economia da região. Em 2012, o Slow Food relançou o projeto, com uma nova meta: a criação de dez mil hortas. O nome do novo projeto é “Dez Mil Hortas na África, e tem por objetivo a ampliação da rede Slow Food no continente africano, construindo uma forte liderança em diversos países africanos, para que todos, na África, possam assumir em próprias mãos, o desafio de livrar o continente da fome. Uma horta tem várias funções: defende as sementes e a biodiversidade local; com o plantio, consegue envolver pessoas de todas as idades para valorizar os produtos locais e trabalhar em busca da suficiência e da soberania alimentar.

**Mercados da Terra.** Os **Mercados da Terra** são mercados de produtores criados segundo diretrizes que seguem a filosofia Slow Food. Estes mercados comunitários constituem pontos de encontro importantes, onde os produtores locais oferecem alimentos saudáveis de qualidade diretamente ao consumidor a preços justos, e garantem métodos sustentáveis do ponto de vista ambiental. Além disso, preservam a cultura alimentar da comunidade local e contribuem para a defesa da biodiversidade. Atualmente, existem 41 **Mercados da Terra** em **12 países** (Áustria, Bulgária, Índia, Israel, Itália, Líbano, Ilhas Maurício, México, Moçambique, Porto Rico, Estados Unidos e Turquia).