



# Slow Food®

## A educação alimentar e do gosto

O Slow Food adota uma abordagem inovadora da educação alimentar e do gosto, baseada no despertar e na formação dos sentidos e no estudo de todos os aspectos do alimento, da terra à mesa. Ampliando a própria memória gustativa e entendendo de onde vem o alimento, como foi produzido e por quem, adultos e crianças podem aprender a reconhecer a sua importância cultural e social.

Os nossos projetos didáticos são diferentes de grande parte da educação alimentar, pois se baseiam na ideia de que o alimento significa prazer, cultura e convívio. São organizados para diversos tipos de pessoas – jovens e adultos, sócios e grande público – e constituem parte integrante dos eventos e projetos do Slow Food. Assumem diversas formas: hortas escolares, degustações guiadas, visitas a fazendas, trocas de conhecimento intergeracionais, oficinas e jantares com produtores. Trabalhando com escolas e produtores locais, organizando conferências com autores e especialistas e apresentando o alimento “bom, limpo e justo” durante eventos comunitários, os projetos didáticos do Slow Food ([www.slowfood.com/education](http://www.slowfood.com/education)) aumentam a consciência e levam as temáticas alimentares a pessoas de todos os tipos.

**Universidade de Ciências Gastronômicas.** Fundada pelo Slow Food em **2004**, a Universidade oferece cursos multidisciplinares que se baseiam em estudos científicos e humanísticos, formação sensorial e comunicação, atividades em aula e viagens didáticas pela Itália e pelo mundo para entender a complexidade e interdisciplinaridade do alimento. Desde a inauguração oficial, mais de **1.200 alunos**, de **mais de 70 países**, completaram cursos de graduação, pós-graduação e mestrados. Em 2013, a universidade abriu de “Alta Aprendizagem” para produção artesanal de alimentos: padeiro, *pizzaiolo*, mestre cervejeiro, afinador de queijos. Atualmente, a UNISG tem cerca de 400 alunos de 70 países.

**Hortas escolares.** As hortas escolares constituem uma das formas mais envolventes de educar crianças sobre alimentos, sustentabilidade, biodiversidade e respeito pelo meio-ambiente. As atividades nas escolas são entre as iniciativas mais importantes da associação, e contam com a colaboração de convivia no mundo inteiro. As hortas escolares estão se tornando uma das iniciativas mais importantes do movimento Slow Food, com número de hortas elevado na África, Estados Unidos, Canadá e Europa.

**A educação sensorial para crianças.** O Slow Food ensina crianças a usarem os sentidos para que reconheçam as qualidades do alimento e tornem-se conscientes de suas escolhas. Nos primeiros anos de vida, a educação do gosto contribui para a memória sensorial da criança e define preferências e hábitos. O Slow Food levou os seus programas de educação sensorial a milhares de crianças.

**A educação do gosto para adultos.** Os **Laboratórios do Gosto**, a marca didática da associação, são organizados pelos Convivia Slow Food em todo o mundo e constituem uma parte importante das suas atividades. Estas degustações temáticas, de cerca de uma hora de duração, são conduzidas por especialistas e produtores que explicam o contexto, o processo produtivo e as qualidades gastronômicas dos produtos. Graças à combinação da experiência direta e do conhecimento especializado, os Laboratórios do Gosto oferecem um percurso de conhecimento aprofundado e multidisciplinar. Muitas vezes, durante eventos - das pequenas manifestações aos salões internacionais - o público também pode participar dos **Masters of Food**. São cursos de alfabetização alimentar baseados no despertar e no treinamento dos sentidos, no aprendizado de técnicas produtivas do alimento e na degustação como experiência formativa. A ideia não é formar profissionais, mas estimular a curiosidade dos consumidores, promovendo escolhas responsáveis.



Slow Food®