



# Slow Food®

## Temas Quentes

O Slow Food traduz os princípios do bom, limpo e justo num trabalho baseado numa série de questões importantes como: os OGMs, a grilagem de terras, o consumo sustentável de carne e peixe, evidenciando inúmeros fatores, culturais, sociais, econômicos, ambientais e gastronômicos. A abordagem do Slow Food está baseada num conjunto de ações coordenadas, focadas em comunicação, defesa, conscientização, e projetos voltados para os cidadãos (para que sejam capazes de modificar, com suas escolhas, o sistema alimentar), os produtores (para apoiá-los na implementação de modelos de produção sustentáveis), e para governos e instituições (para estimulá-los para que adotem práticas boas, amigas do meio ambiente, em suas políticas). Ao longo dos últimos anos, as campanhas do Slow Food foram levadas até às instituições da União Europeia.

**Slow Fish.** A campanha internacional Slow Fish promove a pesca artesanal e o consumo responsável de peixe. Um de seus objetivos é tentar aproximar o público da riqueza e complexidade do mundo dos mares, para que os consumidores façam escolhas mais responsáveis, ampliando suas opções de consumo, informando sobre espécies locais, para além dos tipos mais comuns (e vítimas da sobre-pesca). A campanha também visa encontrar soluções locais que permitam uma melhor gestão dos recursos marinhos. O Slow Food está trabalhando há anos por uma pesca sustentável, organizando, a cada dois anos, o evento Slow Food, em Gênova (na Itália), além de outras iniciativas locais no mundo inteiro e projetos que apoiem as comunidades que praticam uma pesca responsável.

O site, em vários idiomas, [www.slowfood.com/slowfish](http://www.slowfood.com/slowfish) reúne informações e pesquisas sobre o tema, e divulga as iniciativas da rede Slow Fish.

**Slow Cheese.** Em 2001 o Slow Food lançou uma campanha para proteger os queijos feitos com **leite cru** e angariou mais de 20 mil assinaturas para defender os direitos dos queijeiros nos países onde leis muito rígidas em matéria de higiene, proíbem ou prejudicam a produção de queijo de leite cru. O sucesso da campanha está restaurando a confiança e a dignidade dos produtores de queijo no mundo todo, destacando o sabor e as qualidades extraordinárias do queijo feito com leite cru, assim como seu valor cultural. Todos os queijos das Fortalezas Slow Food são de leite cru. O Slow Food se posiciona em favor dos produtores de queijo, sobretudo em países como os Estados Unidos, Irlanda, Grã Bretanha e Austrália, onde os regulamentos são muito rígidos ou proíbem completamente o leite cru. O site dedicado a estes queijos [www.slowfood.com/slowcheese](http://www.slowfood.com/slowcheese), é uma plataforma, útil tanto para os produtores como para os consumidores. Uma parte fundamental da campanha é o **evento internacional** dedicado ao mundo da produção de queijos artesanais, chamado simplesmente **Cheese**, que se realiza a cada dois anos em Bra, no norte da Itália. O evento conseguiu criar uma rede internacional de produtores e artesãos, que se reúnem para apresentar seus produtos, encontrar co-produtores (consumidores), falar sobre os desafios da profissão, as perspectivas de mercado, compartilhando soluções viáveis.

**OGMs.** Desde a sua criação, o Slow Food sempre promoveu alimentos e rações livres de organismos geneticamente modificados (OGMs). As grandes fazendas que praticam a monocultura, normalmente favoráveis aos OGMs, provocam um empobrecimento da biodiversidade e favorecem o êxodo dos pequenos agricultores que trabalham em áreas marginalizadas, resultando na perda de saberes e de variedades locais. Além disso, a soberania alimentar das comunidades está em risco, ameaçada pelas grandes multinacionais que, através das patentes, controlam grande parte do mercado das sementes. Uma ameaça que se torna ainda mais grave por representarem, os OGMs uma ferramenta eficiente de proteção das sementes, graças às patentes; e pelo alto risco das lavouras transgênicas contaminarem os cultivos



# Slow Food®

orgânicos e convencionais. Nos países que adotaram os cultivos GM, as leis sobre a rotulagem se aplicam apenas aos alimentos utilizados diretamente para a alimentação humana, não se aplicando aos “derivados de OGMs” (carne, leite, ovos, etc.) produzidos a partir de rações OGM. As normas não permitem portanto uma completa liberdade de escolha dos consumidores. No mundo inteiro, os associados Slow Food estão empenhados em conscientizar, educar e explicar o porquê da luta contra os cultivos geneticamente modificados, através de ações organizadas localmente e internacionalmente.

**Grilagem de terra.** A grilagem de terras – a aquisição de terras férteis, muitas vezes abaixo dos preços de mercado, por grandes corporações e governos estrangeiros – está ameaçando a biodiversidade, a vida e o futuro de inteiras regiões. Na África, América do Sul, Ásia, Europa Oriental e Austrália, a compra abusiva – às vezes com ações violentas – de terrenos agrícolas, ou de recursos do mar, hídricos, minerários, que pertencem a toda a comunidade, obriga as populações locais a abandonarem suas terras, com uma completa negação de seus direitos. Há alguns anos, o Slow Food trabalha para chamar a atenção do público para o problema e, através de seus projetos, também das populações diretamente envolvidas ([www.slowfood.com/landgrabbing](http://www.slowfood.com/landgrabbing)). Além disto, graças à ajuda de outras organizações, o Slow Food realiza um trabalho de rede, denunciando, junto das instituições, o fenômeno e suas consequências mais graves, chamando a atenção sobre as modalidades de concessão e uso dos terrenos.

**Abelhas e pesticidas.** O Slow Food quer chamar a atenção para a dramática redução das populações de abelhas, selvagens e criadas, e colabora com muitas organizações da sociedade civil na União Europeia, especialmente com a European Beekeeping Coordination. Através de diversas petições e outras campanhas, o Slow Food, os cidadãos europeus e demais organizações, estão pedindo às instituições europeias a proibição de pesticidas prejudiciais, de modo especial os produtos a base de fipronil e neonicotinóides, promovendo o uso de práticas agrícolas limpas, e a criação de um sistema em harmonia com o meio ambiente.

## **Bem-estar animal**

Todo ano, o bem-estar de milhões de animais criados para a produção de leite, carne e ovos destinados ao consumo humano, é violado de forma grave, muitas vezes até cruel. Além disso, a forma com que os animais criados são tratados, e os produtos animais processados, está indissolavelmente ligada ao nosso bem-estar: saúde humana, sustentabilidade ambiental, justiça social e segurança alimentar. Os animais são seres sensíveis, e temos a obrigação de lhe proporcionar uma vida sem dor e sem medo, durante a qual possam adotar, quando mais possível, os seus comportamentos naturais. Muitas vezes, as condições mínimas de bem-estar não são cumpridas. Reconhecer o bem-estar animal como uma prioridade é um valor agregado para todos os produtores, de grande e pequena escala. Boas condições de vida significam uma melhor saúde e um menor estresse para os animais e, conseqüentemente, menos doenças e um menor uso de medicamentos, com custos de produção mais baixos e uma qualidade melhor em termos de sabor e valores nutritivos. Não é intenção do Slow Food promover um mundo sem carne, mas almeja um sistema de produção de carne segundo a filosofia Slow Food, diferente dos sistemas utilizados hoje nos países industrializados. A escolha de comer menos carne, mas de melhor qualidade, favorecendo, sempre que possível, as raças locais, poderá ter um impacto muito grande. O Slow Food trabalha junto com os produtores para favorecer uma reflexão e um maior empenho sobre o tema, desenvolvendo e divulgando práticas de bem-estar animal e conscientizando os consumidores sobre o seu valor.

## **Desperdício alimentar**

Um dos maiores desafios do Slow Food é a redução dos desperdícios alimentares. Num mundo onde há pessoas que não tem o suficiente para comer e os recursos são limitados, o Slow Food



# Slow Food®

acha que a prevenção e a redução dos desperdícios alimentares é uma questão chave para alcançar um sistema alimentar sustentável. O sistema atualmente usado, por consumidores, produtores ou intermediários, baseia-se num mecanismo de desperdício e sobre-produção, e na venda rápida de todo o estoque, para que novos produtos possam ser colocados no mercado. Em outras palavras, o desperdício não é acidental, mas faz parte do sistema. Foco da nossa ação é conscientizar contra o desperdício alimentar, para devolver ao alimento o valor que merece. Uma consciência maior, durante todas as fases da cadeia alimentar, campanhas de informação, podem ajudar a lutar contra o desperdício alimentar: nos últimos anos, o Slow Food promoveu a realização de diversos eventos sobre o tema, pequenos ou grandes (por exemplo, o Salone del Gusto, as “Disco-Xepas”), publicou guias e material didático, promoveu parcerias (como com a campanha “Feeding the 5000”) e pretende, no futuro, aumentar o próprio empenho.

## **Povos indígenas**

O Slow Food acha que não faz sentido defender a biodiversidade sem defender também a diversidade cultural dos povos indígenas. O direito das pessoas de controlar as suas terras, cultivar os seus alimentos, caçar, pescar e se reunirem segundo as suas necessidades e decisões, é fundamental para preservar a sua subsistência e defender a biodiversidade das raças e variedades indígenas. Segundo o relatório das Nações Unidas SWIR, o Estado dos Povos Indígenas do Mundo, a população total de povos indígenas do mundo está em volta dos 370 milhões, isto é menos de 6% da população global, ocupando 20% das terras do planeta. Sendo os habitantes originais de uma região, os povos indígenas possuem culturas, idiomas e hábitos únicos. Porém, ao longo da história, o seu património foi reduzido e as suas terras apreendidas, as comunidades foram obrigadas a se deslocarem, houve supressão cultural, chegando-se, às vezes, a um verdadeiro genocídio. Este drama continua hoje com a grilagem de terras. A sobrevivência dos povos indígenas demonstra a resiliência destas sociedades tradicionais, com sua identidade – cultura, idioma e tradições ligadas à área geográfica e aos vínculos com o ambiente no qual viveram e do qual dependeram. O próximo encontro do Indigenous Terra Madre de 2015 será sediado em Meghalaya, região nordeste da Índia.

**Saiba mais sobre os temas quentes do Slow Food, visitando o site:**

<http://slowfood.com/international/14/campaigns>