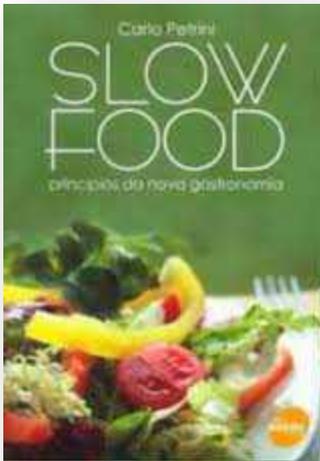


Revista

HOSPITALIDADE

V. VIII, número 2 – Dezembro 2011

e-ISSN 2179-9164



RESENHA DE LIVRO: PETRINI, Carlo. Slow Food: Princípios de uma nova gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2009. 245 p.

Realizada por Rebeca Elster Rubim. Graduada em Tecnologia em Gastronomia pelo Centro Universitário Senac e pós-graduada em Docência para o ensino superior com ênfase em Gastronomia, Turismo e Hotelaria, na mesma instituição. Mestranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi, onde é bolsista Prosup Institucional - CAPES. E-mail: rerubim@gmail.com.

Sob o título original de Buono, pulito e giusto: principi di nuova gastronomia (Bom, limpo e justo: princípios da nova gastronomia), Carlo Petrini apresenta ao leitor uma tentativa de demonstrar como os três pilares da Ecogastromia, conceito criado por ele juntamente com o movimento do Slow Food, podem ser de natureza prática e não apenas ideais utópicos.

O jornalista italiano, nascido em 1949, projetou-se publicamente ao fundar em 1989 o movimento Slow Food, concebido inicialmente como uma oposição ao fast food e ao modo de vida representado por este, propondo a desaceleração da vida, o retorno à convivialidade e o direito do prazer de saborear um bom prato. O movimento cresceu a partir desse ideal e se tornou uma associação internacional que conta com mais de 100 mil associados em 132 países; atua promovendo pequenos produtores, defendendo a biodiversidade e preservando as culturas e saberes locais, por meio de ações de educação e de encontros regionais e internacionais.

Mas neste livro, Petrini se esforça mais de uma vez em não se ater aos feitos do movimento para explicar suas teorias ou como colocar as ações que sugere na prática. Para tanto, divide o texto em cinco capítulos, mas conduz os temas trabalhados a partir de dezessete diários que relatam experiências próprias – algumas sobre tipos de

alimento, outras sobre pessoas que conheceu ao longo da vida – que dão um caráter de realidade para os conceitos apresentados ao leitor.

Leitor este, chamado por Petrini de gastrônomo, pois é um cidadão que tem interesse em se alimentar melhor e em buscar os melhores produtos aliado ao prazer, mas que, ao ler o livro e se identificar com os ideais expostos, pode se tornar o neogastrônomo, ou seja: é capaz de apreciar, de procurar conhecer todas as relações envolvidas com seu alimento e, acima de tudo, de alimentar-se consciente de que terá de deixar uma Terra melhor para as gerações futuras.

Ao longo da evolução do movimento e do encontro recorrente com críticas sobre como pode ser fútil e elitista procurar apenas pelos melhores produtos para apreciá-los prazerosa e vagarosa-mente, o *Slow Food* e seu fundador passaram a se identificar com o conceito do Desenvolvimento Sustentável. Ao afirmar que a elite humana deve ser composta de quem produz a comida e não de quem a consome, o movimento destaca a importância da análise dos impactos das ações humanas mediante o ato da alimentação, sustentando-se no conceito da Ecogastronomia: comer bem, com prazer, mas procurando informar-se e certificar-se que os produtos são bons, limpos e justos, a partir do conhecimento do ciclo completo do alimento, do campo à mesa.

Neste livro Petrini se dirige diretamente ao gastrônomo, a quem faz questão de chamar de coprodutor, pois ao se inserir na rede do alimento, ao tomar conhecimento de todo o seu ciclo, não é mais um estranho ao processo; ele participa, acompanha e influencia. O gastrônomo coprodutor é o novo consumidor, cujo papel é de extrema importância na atual conjuntura mundial. A velocidade, a instantaneidade das coisas, a redução de tudo - à quantidade e ao preço - tornam as relações humanas tão maquinizadas quanto o modelo econômico. O progresso cego impulsionado pela ciência, técnica, indústria e economia capitalista não se reduziu ao campo industrial e se impregnou no cotidiano das pessoas, tornando-se um verdadeiro fator cultural no mundo globalizado.

É neste contexto que Petrini coloca o cenário desanimador que se encontra a produção mundial de alimentos. Para o autor, a relação entre o homem e a natureza está fragilizada, pois esta virou objeto de domínio dos homens. A agricultura, atividade que

existe há 10 mil anos e evoluiu junto com os homens, hoje se tornou agroindústria e se encontra no mesmo ritmo acelerado.

E o modelo industrial aplicado à agricultura, idealizado na chamada Revolução Verde da década de 1970 como a resposta para a fome do mundo, trouxe consigo a poluição da água, infertilidade de terras, perda de biodiversidade, êxodo e pobreza rural, e, por incrível que pareça, mais fome. Dados da FAO (*Food and Agriculture Organization*) de 2005 apresentados pelo autor afirmam que apesar dos atuais sete bilhões de habitantes, produz-se comida para 12,5 bilhões e quase um bilhão passa fome diariamente. Assim, seu argumento é de que há um problema nesse modelo que precisa ser repensado para que o alimento produzido chegue a quem precisa. Não basta apenas aumentar a produção desenfreadamente, pois não se quer apenas a quantidade e sim a qualidade complexa, com o alimento devolvido ao seu lugar central.

Ao implantar o modelo industrial que visa apenas à lucratividade, além de todos os impactos junto ao meio ambiente amplamente divulgados, Petrini se esforça em explicar as perdas no campo gastronômico, de valor irreparável. Produtos locais de qualidade, únicos, tanto como espécie autóctone quanto pelas características do *terroir*; saberes tradicionais, culturais e da terra; técnicas antigas de preparo e pequenas produções; tudo isso desaparece frente ao poder das grandes corporações agroindustriais. O chamado de Petrini é para que os gastrônomos se unam em prol dessas qualidades únicas da gastronomia tradicional, em comunidades que apoiarão os produtores que se baseiam nos pilares do bom, limpo e justo - três parâmetros de qualidade indissociáveis.

Petrini entende como a proposta de se colocar contra o motor da economia de consumo é difícil, e por isso se pergunta no livro: “como desindustrializar a agricultura?” Sua resposta se sustenta basicamente no poder de escolha do consumidor (ou coprodutor), que questiona o sistema, recusando o que é desnatural, de produção intensiva e em monoculturas, e qualquer exploração não sustentável (como a pesca predatória). Para ele, desindustrializar é rejeitar todo um sistema que visa apenas à quantidade e lucro sem se preocupar com os custos ambientais, sociais e culturais. É o

poder da escolha do consumidor moderno que poderá evitar que a comida – e todas as características culturais intrínsecas a ela – se tornem meros produtos de consumo.

Defende uma nova relação entre o homem e a natureza a partir de um novo tipo de agricultura – o que não significa voltar ao passado, mas admitir os erros cometidos, restaurando a ligação do homem com o campo, devolvendo o valor aos camponeses e realizando uma agricultura que seja sustentável. No processamento, não prega a eliminação do modelo industrial, mas sim que seja reconduzido à sustentabilidade, inserindo os custos ambientais e sociais ao custo real produto. E em relação ao comércio, sugere que seja repensado como veículo de informação e não apenas de mercadorias e dinheiro.

Sendo assim, o autor propõe três ideias para se colocar em prática: a educação permanente e em todas as esferas para que todos tenham a chance de se tornarem gastrônomos; as ações dos coprodutores que se informam e agem em prol dos conceitos de qualidade; e o diálogo entre reinos, como sendo o equilíbrio entre os planos do tradicional e do moderno. Deve-se, portanto, estabelecer um diálogo entre a indústria alimentar e a cozinha popular, entre a ciência agrônoma moderna e a agroecologia e os saberes camponeses, além da pesquisa científica que não atue só pela produtividade, mas também pelas comunidades produtoras e pela agricultura em pequena escala.

Para Petriní não deve haver um plano predominante e sim uma abordagem holística da situação para que seja possível realizar ações realistas. Porém, apesar de todo o seu esforço, muitas das suas propostas citadas no livro ainda permanecem utópicas ao final de sua leitura, pois se sustentam num modelo de sociedade onde, segundo o autor, existe espaço para a doação e a hospitalidade gratuita, no sentido mais puro da dádiva, onde as pessoas dão sem esperar o retorno.

Ao longo do texto, destaca como um dos seus objetivos o reconhecimento da gastronomia como uma verdadeira ciência, digna de estudos e pesquisas científicas, capaz de se relacionar de maneira concreta com diversas outras áreas, além de ser veículo importante de saberes culturais tradicionais que merecem e precisam ser preservados. Mas, ao finalizar o livro, afirma que a ciência gastronômica pode também

ser chamada de ciência da felicidade, pois a partir de seus conceitos e da boa alimentação se obtém prazer e qualidade de vida, tanto hoje quanto no futuro.

Mas essa é a personalidade de Petrini, visto como utópico e sonhador. Tanto que foi chamado por Alain Ducasse – um dos *chefs* franceses de maior prestígio da atualidade – como o *Don Juan* do mundo da comida, romântico e conquistador, que conseguiu fazer com que seu movimento, que nunca teve intenções políticas, se tornasse tão influente. Participou da maioria dos encontros mundiais sobre o futuro da comida e foi indicado pelo jornal inglês *The Guardian*, em 2008, como uma das 50 pessoas que poderiam salvar o mundo. E é por tudo isso se recomenda a leitura atenta deste livro, que tem o poder de despertar o gastrônomo em cada um de nós.