

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA
SOUZA**

Etec BENEDITO STORANI

Técnico em Gastronomia

Andréia Bispo Dos Santos

Giovana Pires da Silva

Maria Luiza Pereira Prada

Monize Bizarria

Simone Aparecida de Souza

Valquíria Angelini

ESTUDO DE CASO: Movimento Slow Food

Jundiaí

2023

Andréia Bispo dos Santos
Giovana Pires da Silva
Maria Luiza Pereira Prada
Monize Bizarria
Simone Aparecida de Souza
Valquíria Angelini

ESTUDO DE CASO: Movimento Slow Food

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Gastronomia da Etec Benedito Storani orientado pela Msc.Suelen Jorge de Souza Misael, como requisito parcial para obtenção do título de técnico em Gastronomia.

Jundiaí

2023

RESUMO LINGUA VERNACULA (português)

O objetivo é criar consciência sobre a importância da conexão entre comida, comunidade e ecossistema. O trabalho propõe um estudo de caso em um restaurante local em Jundiaí, que exemplifica os benefícios do *Slow Food* ao celebrar a história familiar, herança culinária e compromisso com a comunidade. O movimento vai além de uma tendência gastronômica, sendo uma influência global que busca um mundo onde os alimentos sejam benéficos para consumidores, produtores e o planeta, valorizando a qualidade alimentar, sustentabilidade e justiça na cadeia alimentar. O *Slow Food* continua a moldar a percepção global da comida, encorajando uma abordagem mais apreciativa, gratificante e socialmente responsável para o ato de comer.

Palavras-Chave: *Slow Food*, Alimentação Consciente.

RESUMO LINGUA ESTRANGEIRA

The goal is to create awareness about the importance of the connection between food, community and ecosystem. The work proposes a case study on a local restaurant in Jundiaí, which exemplifies the benefits of Slow Food by celebrating family history, culinary heritage and commitment to the community. The movement goes beyond a gastronomic trend, being a global influence that seeks a world where food is beneficial for consumers, producers and the planet, valuing food quality, sustainability and justice in the food chain. Slow Food continues to shape the global perception of food, encouraging a more appreciative, rewarding and socially responsible approach to eating.

Keywords: Slow Food, Conscious Eating.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	6
2. REFERENCIAL TEÓRICO	7
2.1 Contextualização do Movimento Slow Food	7
3. JUSTIFICATIVA	11
4. OBJETIVOS E METODOLOGIA	12
4.1 Objetivo Geral	12
4.2 Metodologia de Pesquisa.....	12
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	13
6. CONCLUSÃO	16
REFERNCIAS BIBLIOGRAFICAS	17
APENDICE 01	18
APÊNDICE 02, 03 E 04	18
APÊNDICE 05.....	19

1. INTRODUÇÃO

O movimento *Slow Food* surgiu em 1989, na Itália, e hoje é uma associação internacional ativa em 160 países com membros e projetos que trabalham para a proteção e promoção de alimentos tradicionais e ingredientes primários de qualidade, conservação de métodos de cultivo e processamento ecologicamente corretos; suas ações incluem também a defesa da biodiversidade, tutela das comunidades de produtores e de locais de valor histórico, artístico e social que formam parte de heranças alimentares e exprimem valores identitários de grupos sociais e culturas (GENTILE, 2016).

O *Slow Food* surgiu como uma resposta à cultura do *Fast Food* e à perda de conexão com a comida, ele defende uma abordagem mais consciente e sustentável em relação à alimentação. Em contraste com a pressa e a conveniência do *Fast Food*, o *Slow Food* convida a desacelerar e apreciar cada aspecto da comida, encoraja a valorizar ingredientes locais, sazonais e produzidos de forma sustentável, promovendo a biodiversidade e apoiando os produtores locais.

Atualmente, alimentar se tornou um gesto automático, rápido, que tem como objetivo buscar apenas a saciedade, ou somente o ato passivo de mastigar, engolir e digerir, sem se preocupar com a origem e qualidade dos alimentos. O movimento acredita numa “nova gastronomia”, uma gastronomia que envolva liberdade de escolha e educação numa abordagem multidisciplinar em relação à comida que nos permita viver da melhor forma possível, utilizando os recursos ao nosso alcance e evitando desperdícios (IRVING; CERIANI, 2013).

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Contextualização do Movimento Slow Food

De acordo com o Slow Food Brasil o movimento nasceu em meio a uma resistência apaixonada na década de 1980, quando Carlo Petrini e um grupo de ativistas se uniram para lutar contra a construção de um McDonald's na histórica Piazza di Spagna, no coração de Roma. Inicialmente, seu foco era preservar as tradições regionais, promover o prazer gastronômico e celebrar um ritmo de vida mais lento. No entanto, ao longo de mais de duas décadas, o movimento cresceu e evoluiu, abraçando uma visão mais ampla que reconhecia os vínculos profundos entre comida, planeta, pessoas, política e cultura.

Em 1989, o movimento Slow Food ganhou reconhecimento internacional quando foi oficialmente fundado em Paris. Nesse marco histórico, também foi assinado o Manifesto Slow Food, que delineava os princípios e valores do movimento. No ano seguinte, em Veneza, ocorreu o primeiro Congresso Internacional do Slow Food, onde as bases para o futuro foram lógicas.

Nesse período, o Slow Food lançou seu primeiro guia, intitulado "Osterie d'Italia", e deu origem à Slow Food Editore, uma editora dedicada a promover a comida de qualidade e a cultura alimentar.

Em 1992, o movimento Slow Food foi reservado para a Alemanha, e no ano seguinte, a Suíça também se juntou ao movimento. A ideia de comida boa, limpa e justa estava se espalhando pelo continente europeu.

Em 1996, o movimento deu um grande passo ao organizar o Salone del Gusto em Turim, um evento que se tornaria um encontro internacional crucial para promover alimentos artesanais, sustentáveis e produtores de pequena escala que mantêm vivas as tradições locais e a qualidade dos produtos.

Em 1997, o evento Cheese, dedicado ao mundo dos queijos, teve sua edição em Bra, Itália, e se tornaria um evento bienal pela primeira vez. O ano 2000 viu o lançamento do projeto das Fortalezas, que visava proteger e promover produtos alimentares tradicionais e ameaçados em todo o mundo.

O início dos anos 2000 marcou um período de crescimento e expansão para o Slow Food. O movimento é fornecido pelos Estados Unidos e Japão, fortalecendo sua presença global.

Em 2003, a Fundação Slow Food para a Biodiversidade foi criada, dando mais suporte à missão de proteger a diversidade de alimentos no mundo. No mesmo ano, em Turim, aconteceu o primeiro Terra Madre, um encontro internacional de aproximadamente 5.000 delegados de 130 países, unindo pessoas de diferentes origens em torno da causa do *Slow Food*.

No ano de 2004, a Universidade de Ciências Gastronômicas foi inaugurada em Pollenzo, Itália, oferecendo educação de alta qualidade em gastronomia. Gênova também abrigou o primeiro *Slow Fish*, um evento dedicado à pesca sustentável e artesanal.

A expansão do movimento continuou com o surgimento do *Slow Food* Reino Unido em 2006 e do *Slow Food* Holanda em 2008. O movimento também começou a se envolver em atividades políticas, lutando por melhores refeições escolares e participando da campanha *Time for Lunch* nos Estados Unidos.

Em 2009, as edições regionais do Terra Madre foram realizadas em várias partes do mundo, incluindo Tanzânia, Argentina, Bósnia Herzegovina, Noruega e Áustria. O movimento continua a crescer e a se adaptar às necessidades globais.

Os anos seguintes foram marcados por mais desenvolvimentos significativos, como a criação da Aliança entre Cozinheiros e Fortalezas *Slow Food*, a realização do Terra Madre Day em 2009, a campanha internacional *Slow Fish* e o lançamento do projeto das Hortas na África em 2010.

A década de 2010 viu o *Slow Food* se envolver ainda mais em questões políticas, como a campanha *Slow Europe*, que promoveu a sustentabilidade e a preservação da biodiversidade nas políticas europeias. O movimento também continuou a expandir sua rede global, com evento como o Terra Madre Indígena, que reuniu representantes das comunidades indígenas do mundo inteiro em 2011.

Em 2013, o *Slow Food* fez sua voz ser ouvida nas Nações Unidas, participando de eventos como o Fórum Permanente das Nações Unidas sobre Questões Indígenas e a Conferência das Nações Unidas sobre Desenvolvimento Sustentável (Rio+20). O movimento também se envolveu na campanha por uma melhor Política Agrícola Comum (PAC) na Europa.

Em 2014, o *Slow Food* lançou o evento *Slow Meat* em Denver, Estados Unidos, e celebrou a décima edição do *Salone del Gusto* e os dez anos da rede Terra Madre.

No mesmo ano, o presidente do *Slow Food*, Carlo Petrini, foi reconhecido como uma das “50 pessoas que podem salvar o planeta” pelo jornal britânico The Guardian.

A Expo Universal de Milão em 2015 proporcionou ao *Slow Food* uma oportunidade única de mostrar sua mensagem ao mundo, com um pavilhão dedicado à biodiversidade, uma horta e a apresentação de queijos de leite cru e vinhos. O evento “We Feed The Planet”, organizado em parceria com a rede Terra Madre Jovens, reuniu 2.500 jovens agricultores de todo o mundo para discutir o futuro da alimentação.

Nos anos seguintes, o *Slow Food* continuou a se expandir e a se adaptar às mudanças globais. Com campanhas como "Ame a Terra, Defenda o Futuro", o movimento promove novas formas de financiamento coletivo para promover sua missão.

O *Slow Food* evoluiu de uma ocorrência local em Roma para se tornar um movimento global que envolve milhares de projetos e milhões de pessoas em mais de 160 países. Sua luta contínua por um alimento bom, limpo e apenas continua a inspirar e influenciar a forma como pensamos sobre comida em todo o mundo.

O movimento *Slow Food* promove uma visão de um mundo no qual todos têm a oportunidade de desfrutar de alimentos que sejam benéficos para quem os consome, para aqueles que os produzem e para o nosso planeta.

As pessoas se posicionam contra a homogeneização do paladar e da cultura, assim como contra o poder desenvolvido pelas grandes corporações na indústria alimentícia e na agricultura em larga escala. A abordagem é fundamentada num conceito de qualidade alimentar que é delineado por três princípios interligados:

"BOM": Nutrir-se com uma dieta composta por alimentos frescos e sazonais que não apenas satisfazem os sentidos, mas também fazem parte da riqueza da cultura local.

"LIMPO": Promover a produção e o consumo de alimentos que não causem danos ao meio ambiente, que garantam o bem-estar dos animais e que protejam a saúde humana.

"JUSTO": Defender preços acessíveis para os consumidores e condições de remuneração justas para os produtores, equilibrando as relações na cadeia alimentar.

O *Slow Food* se empenha em construir um mundo onde o ato de comer seja uma experiência gratificante, sustentável e socialmente responsável, trazendo benefícios a todos os envolvidos, desde o agricultor até o consumidor, e preservando a diversidade cultural e natural do nosso planeta.

3. JUSTIFICATIVA

O movimento *Slow Food* estimula mudanças no comportamento e práticas através de uma alimentação mais calma para aproximar as pessoas ao redor do alimento, promovendo o diálogo e articulação com outras pessoas, resultando numa gastronomia mais sustentável, justa e ética, permitindo a apreciação do momento. O técnico em gastronomia participa deste movimento através da organização de ambiente de trabalho e para produções gastronômicas com experiências sensoriais prazerosas.

4. OBJETIVOS E METODOLOGIA

4.1 Objetivo Geral

Realizar um estudo de caso de um estabelecimento gastronômico local que aplique características do Movimento *Slow Food*.

4.2 Metodologia de Pesquisa

Foi realizada uma pesquisa de campo no município de Jundiaí com o objetivo de identificar possíveis locais que utilizassem a abordagem do Movimento *Slow Food*.

A visita técnica ao local escolhido aconteceu no dia 6 de outubro de 2023, foi realizada uma visita técnica a um estabelecimento localizado na cidade de Jundiaí a fim de obter informações sobre estruturas do local, fornecedores, insumos, métodos de preparo, modelos de serviços e atendimento.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O movimento *Slow Food* tem como objetivo criar um mundo no qual as pessoas possam desfrutar de alimentos benéficos para todos os envolvidos: consumidores, produtores e o planeta. Ele se opõe à padronização de sabores e culturas, bem como ao poder das grandes corporações na indústria alimentícia e na agricultura em larga escala. O *Slow Food* promove a qualidade alimentar com três princípios interligados: "BOM" (alimentos frescos e sazonais que enriquecem a cultura local), "LIMPO" (alimentos que não prejudicam o meio ambiente, bem-estar animal e saúde humana) e "JUSTO" (preços acessíveis para consumidores e remuneração justa para produtores). O movimento busca tornar o ato de comer uma experiência gratificante, sustentável e socialmente responsável, preservando a diversidade cultural e natural do planeta. (PETRINI 2013, SLOW FOOD BRASIL)

A atuação de Petrini, Citi & Ravinale foi fundamental para motivar a criação de organizações e associações com o mesmo objetivo, permitindo o fomento de uma rede de trocas (Petrini & Padovani, 2005). Arcigola foi uma das associações criadas, na década de 1980, que ganhou proporções tornando-se um movimento nacional voltado para a defesa e promoção da gastronomia italiana, com o objetivo principal de resguardar as bases alimentares e de apresentar resistência ao processo de equalização alimentar, influenciada pela chegada das redes de *fast food* ao país (Tencati & Zsolnai, 2009).

A visita ao local foi escolhida por ser uma verdadeira celebração da riqueza da culinária italiana e do compromisso com a autenticidade, proporcionando uma experiência gastronômica verdadeiramente memorável. Além disso, destaca-se um aspecto particularmente fascinante do estabelecimento: sua abordagem é bem fiel ao movimento *Slow Food*.

Um lugar especial onde os sabores da tradição italiana se entrelaçam com o espírito empreendedor de uma família que decidiu transformar um antigo sonho em realidade. Este estabelecimento único é conduzido por três irmãos, cada um desempenhando um papel fundamental no funcionamento da empresa. Um deles é o mestre da cozinha, outro cuida das compras e do relacionamento com os clientes, e o terceiro gerencia o setor financeiro. Unidos pela paixão por culinária e pelo legado de seu pai, eles conseguiram criar um cardápio verdadeiramente especial.

A história começa com o pai dos irmãos, cujo sonho de abrir um local para servir café da manhã colonial era um projeto arquivado por anos. Após seu falecimento, os filhos decidiram dar continuidade a esse sonho, transformando-o em uma realidade culinária, mas com um viés um pouco diferente. A conexão com as raízes italianas da família se estende ao século XIX, quando seus antepassados chegaram a Jundiaí e foram os responsáveis pelas primeiras preparações de frango e polenta de uma das festas mais tradicionais da cidade: a Festa Italiana. Esse legado se mantém vivo nas deliciosas receitas do cardápio do restaurante. (Apêndice 01)

Além de sua rica história, o restaurante também se destaca por sua localização privilegiada. Situado em um ponto estratégico, oferece uma visão deslumbrante da Serra do Japi, dos Cristais, de Atibaia e da Cantareira. Os clientes podem desfrutar de refeições deliciosas enquanto contemplam a beleza natural ao redor. (Apêndice 02)

Uma característica notável é o compromisso com a comunidade local. A maioria dos insumos utilizados nas preparações é adquirida de fornecedores locais que cultivam os ingredientes em suas pequenas propriedades. Como por exemplo: Isso não apenas valoriza os produtores da região, mas também garante o frescor e a qualidade dos pratos servidos aos clientes. (Apêndice 03)

Para os amantes de porções, o Frango Frito "da casa" é a escolha perfeita, especialmente quando acompanhado da polenta, um clássico da culinária italiana. O cardápio também apresenta outras opções tradicionais, como o Macarrão ao Sugo, à Bolonhesa e ao Alho e Óleo, além do Nhoque. Cada prato é uma homenagem às tradições italianas que se enraizaram na zona rural de Jundiaí, preservando o sabor e o calor da cozinha familiar. (Apêndice 04)

Este restaurante não é apenas um local para desfrutar de refeições excepcionais, mas também uma celebração de uma história familiar, da herança culinária italiana e do compromisso com a comunidade local. É um lugar onde os visitantes podem apreciar o passado e o presente, tudo em uma mordida deliciosa. (Apêndice 05)

Este estabelecimento é um verdadeiro tesouro gastronômico, especializado em culinária italiana autêntica. O cardápio é um deleite para os amantes da cozinha italiana, apresentando uma variedade incrível de pratos, desde massas frescas e molhos deliciosos até parmegianas suculentas, risotos, saladas frescas e

sobremesas. O que torna essa experiência culinária ainda mais especial é o compromisso do restaurante com ingredientes de alta qualidade e técnicas de preparo tradicionais. A maioria dos insumos e ingredientes utilizados provém de produtores locais, destacando não apenas a qualidade dos pratos, mas também o apoio à economia local.

6. CONCLUSÃO

Em conclusão, o movimento *Slow Food*, que teve origem na Itália em 1989 e hoje é uma associação ativa em 160 países, representa uma resposta fundamental à cultura do *Fast Food* e à perda de conexão com a comida. Este movimento promove uma abordagem consciente, sustentável e ética em relação à alimentação, incentivando a valorização de ingredientes.

O estudo de caso realizado em um restaurante em Jundiaí, que adota características do Movimento *Slow Food*, ilustra a importância e os benefícios dessa abordagem. O restaurante não apenas oferece refeições excepcionais, mas também celebra a história familiar, a herança culinária italiana e o compromisso com a comunidade local.

O *Slow Food* é mais do que apenas uma tendência gastronômica; é um movimento global que promove uma visão de um mundo no qual todos têm a oportunidade de desfrutar de alimentos que sejam benéficos para quem os consome, para aqueles que os produzem e para o nosso planeta. É uma abordagem que valoriza a qualidade alimentar, a sustentabilidade e a justiça na cadeia alimentar. Portanto, o *Slow Food* continua a inspirar e influenciar a forma como pensa-se sobre a comida em todo o mundo, incentiva a apreciar o ato de comer como uma experiência gratificante, sustentável e socialmente responsável.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

ALIMENTO BOM, LIMPO E JUSTO PARA TODOS. Slow Food Brasil, 2023.

Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/movimento/#alimento_bom_limpo_justo

– Acesso em 22/08/2023 – 20:10

BIODIVERSIDADE E CULTURA ALIMENTAR. Slow Food Brasil, 2023. Disponível

em: <https://slowfoodbrasil.org.br/movimento/#biodiversidade> – Acesso em

02/09/2023 – 16:25

COPRODUTORES. Slow Food Brasil, 2023. Disponível em:

<https://slowfoodbrasil.org.br/movimento/#coprodutores> – Acesso em 27/08/2023 –

19:15

ECOGASTRONOMIA. Slow Food Brasil, 2023. Disponível em:

<https://slowfoodbrasil.org.br/movimento/#ecogastronomia> – Acesso em 27/08/2023 –

18:35

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E DO GOSTO. Slow Food Brasil, 2023. Disponível em:

<https://slowfoodbrasil.org.br/movimento/#educa%C3%A7%C3%A3o> – Acesso em

03/09/2023 – 13:40

INCIDENCIA POLITICA. Slow Food Brasil, 2023. Disponível em:

https://slowfoodbrasil.org.br/movimento/#incidencia_politica – Acesso em 12/09/2023

– 19:30

MOVIMENTO SLOW FOOD. Slow Food Brasil, 2023. Disponível em:

<https://slowfoodbrasil.org.br/movimento/> - Acesso em 22/08/2023 – 20:10

Petrini, C., Padovani, G. (2005). Slow Food revolution: da Arcigola a Terra Madre.

Una nuova cultura del cibo e della vita. Milan, Italy: Rizzoli.

Apendice 01

NOVIDADES		
	inteira	meia
Opção de Tilápia	95,00	70,00
Filé de tilápia, couve frita, molho branco e risoto vegetariano.		
Contra filé à Parmegiana	92,00	65,00
Contra filé à parmegiana, arroz e batata frita		
Mignon à Parmegiana	130,00	90,00
Mignon à parmegiana, arroz e batata frita		
Frango à Parmegiana	88,00	60,00
Filé de Frango à parmegiana, arroz e batata frita		
Tilápia à Parmegiana	95,00	70,00
Filé de tilápia à parmegiana, arroz e batata frita		
Prato Kids	20,00	
arroz, feijão ou macarrão (molho a escolher), batata frita ou polenta		
Opções: almôndegas, bife em tiras ou peito de frango		

Sobremesas		RS
Doce de Abóbora (gratada ou pedacado)		10,00
Panacotta		12,00
Pera ao Vinho (Sazonal)		17,00
Pudim / Sagu		12,00
Sorvetes (consulte sabores)		

Bebidas		RS
Cervejas		
Malzbier / Brahma / Sol (Lata)		7,00
Heineken (Long Neck)		8,00
Amstel / Skol / Brahma		12,00
Original / Serra Malte / Heineken		14,00
Refrigerante (Lata)		6,00
Sucos Naturais Laranja / Limão		7,00
Sucos Polpa Maracujá, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã		7,00
Sucos com dois sabores		10,00
Água		4,00

Aperitivos		RS
Rum		10,00
Martini		10,00
Campari		15,00
Caipirinha de Limão		18,00
Caipirinha de Maracujá		18,00
Caipiroska de Limão		22,00
Caipiroska de Maracujá		22,00
Caipirinha de vinho		22,00
Saiquirinha (Morango ou Maracujá)		28,00

Apêndice 02, 03 e 04



Apêndice 05

