



Revista Brasileira de Bioética

Fausto Renato Lopes Denti
SENAC, São Paulo, SP, Brasil
faustodenti@hotmail.com

Márcio Fabri dos Anjos
Centro Universitário San Camilo, São
Paulo, SP, Brasil
mfabri@terra.com.br

Slow Food sob o olhar da bioética, em busca de alimentação saudável

Slow Food in a bioethical insight, towards a healthy nutrition

Resumo: O Slow Food é um movimento crítico ao Fast Food e defende uma boa alimentação em vista de melhor qualidade de vida. Respondendo ao ritmo acelerado dos tempos modernos, foram adotadas escolhas nutricionais rápidas e práticas através de alimentos industrializados. O Movimento Slow Food tem um olhar crítico implícito sobre a qualidade de tais alimentos e seus correspondentes hábitos alimentares; e considera que eles contêm componentes prejudiciais à saúde, ao paladar na alimentação e ao seu valor nutritivo, se comparados com os padrões não industrializados de produção e de tempo para as refeições. Este estudo visa explicitar através de olhar latino-americano da Bioética alguns aspectos da incidência do Movimento Slow Food, na consciência crítica sobre o sentido da boa alimentação. Por método bibliográfico recolhe elementos da literatura nacional recente sobre o tema; e através de um método hermenêutico heurístico busca interpretar significados éticos e políticos do alimentar-se e consequentes exigências de uma consciência crítica nos tempos tecnológicos, condizentes com o pensar bioético.

Palavras-chave: Slow Food, bioética, alimentação saudável, saúde pública.

Abstract: Slow Food is a critical movement to Fast Food that advocates a good diet for a better quality of life. Responding to the fast pace of modern times, fast and practical nutritional choices were adopted through industrialized foods. The Slow Food Movement had a skeptical look at the quality of these foods and their corresponding eating habits; and considers their components detrimental to health, to food taste and to nutritional values compared to non-industrialized standards of production and time for meals. Through a Latin American bioethics insight this study tries to highlight some aspects of the incidence of the Slow Food Movement in the critical awareness about the meaning of good nutrition. In a bibliographical study it collects elements of the recent national literature on the subject; and through a hermeneutic, heuristic reading tries to point out some ethical and political senses of nourishment and the consequent demands of a critical conscience in technological times, according to bioethical statements.

Keywords: Slow Food, bioethics, healthy diet, public health.

Introdução

Além das grandes diferenças culturais que marcaram e marcam mundialmente as formas de alimentação humana, o Ocidente tem experimentado particular transformação nos últimos tempos, implicando em mudanças nos hábitos alimentares em diversos países, inclusive no Brasil. Na tentativa de adequar a alimentação ao ritmo acelerado do dia-a-dia, foram criadas ofertas alimentares rápidas, que geraram novos hábitos alimentares, incentivados pela produção industrial, pela oferta comercial dos produtos e formas empresariais de estimular seu consumo. O Movimento Slow Food é um movimento cujo contexto prático é eminentemente gastronômico e interativo com as formas concretas pelas quais se desenvolvem as propostas e os hábitos alimentares. Não é, portanto, um movimento teórico; entretanto, de modo frequentemente indireto e alusivo se utiliza de análises desse tipo. Dentro dessa característica tem levantado suspeitas e críticas de que as ofertas de refeições rápidas, produzidas em escala industrial, afetam a qualidade dos alimentos; bem como os novos hábitos de consumo seriam lesivos à saúde e à qualidade de vida. Além de prejudicar o paladar dos alimentos, as refeições rápidas geram também aporte nutritivo menor do que nos padrões anteriores, em que se prezavam hábitos por consumo de alimentos menos industrializados e com mais tempo para as refeições, que representam modos mais saudáveis de alimentação (França et al., 2010).

Entre as alternativas dentro de tal quadro, o Slow Food Movement mesmo que possa ter conotações mescladas com interesses na competição por fatias sociais na prestação de serviços, merece uma particular consideração por parte da Bioética, que cultiva entre seus ideais um profundo interesse pela saúde integral. De fato, a Bioética se preocupa com questões da vida e da boa alimentação na esfera do cotidiano, como das pesquisas e na fronteira dos dilemas, problemas e desafios trazidos pela má alimentação ou consumo de produtos industrializados.

A relevância do tema se justifica pela ampla gama de incidências da boa alimentação com o bem viver, não apenas pela superação da fome e pelo prazer gastronômico, mas também pela importância de uma alimentação saudável na prevenção de doenças. E na linha de tais exigências, se descobre a necessidade do desenvolvimento de concepções e práticas de produções agrárias mais condizentes com a saúde dos seres humanos e com o indispensável respeito ao ambiente. O tema tangencia também as questões do acesso aos alimentos saudáveis por parte de toda a população

em seus diferentes segmentos sociais, o que gera exigências de correspondentes políticas sociais de educação alimentar, de inclusão e de defesa da população diante dos interesses da exploração econômica no setor.

O objetivo e método usado nesse estudo merecem atenção. Diante de uma gama tão grande de desafios implicados direta ou indiretamente nesse tema, o presente estudo visa apenas explicitar através de olhar latino-americano da Bioética alguns aspectos da incidência do Movimento Slow Food, na consciência crítica sobre o sentido da boa alimentação. O método utilizado para o levantamento do material consistiu em uma pesquisa bibliográfica descritiva, exploratória, com o aproveitamento da contribuição argumentativa dos autores encontrada na revisão bibliográfica, basicamente oferecida pela literatura nacional, dentro dos objetivos em pauta, de acordo com o proposto por autores de metodologia acadêmica de artigos (Lakatos; Marconi, 2010).

Para o levantamento bibliográfico relacionado com o tema foi utilizada a pesquisa em banco de dados eletrônicos, por meio das bases de dados: Scientific Electronic Online (SCIELO) e Google Acadêmico, em literatura específica. Os critérios de inclusão no estudo, embora com resultados exíguos, foram os artigos e outras publicações encontrados nas bases de dados descritas, publicados entre os anos de 1996 a 2016 gerados pelos descritores e que nos pareceram contemplar a temática do estudo.

Quanto à aproximação formal dos aspectos bioéticos, adotamos o método hermenêutico heurístico, explorando a especificidade da Bioética como hermenêutica (Lerpagneur, 2013; Junges, 2006), e utilizando-a de modo heurístico. A heurística é um termo derivado do Grego, da mesma raiz de eureka, e significa a arte de descobrir, encontrar; é assim um termo que se refere a um método de descobrir ou explicitar elementos implícitos em determinada realidade existente ou possível. Um uso recorrente na atualidade se dá em Matemática, particularmente na aplicação de algoritmos e programações (Kaveh, A.; Mahdavi, 2014), mas sua origem também filosófica persiste ao longo do tempo nas ciências hermenêuticas e hoje se faz muito presente na fenomenologia e filosofia da linguagem, como mostra Moustakas (1990, p. 9) um de seus principais teóricos em nosso tempo. Presta-se assim em ciências hermenêuticas, ao uso embora modesto que aqui fazemos, para encontrar e explicitar algumas críticas de Bioética implícitas nas propostas do Slow Food. Entre os limites aqui assumidos não se contemplam aspectos distantes ou mesmo contraditórios possivelmente presentes no Slow Food, dada a complexidade de suas interfaces com a nutrição. Pelo uso heurístico da Bioética nesse estudo, seus princípios servem de

base e inspiração para a busca de propostas que lhe são condizentes. Dessa forma ressaltamos primeiro os elementos colhidos na Bioética que inspiram a busca, e a seguir os resultados obtidos em tal procedimento, tomando por dispensável explicitar os laços entre ambos.

Para uma Visão Bioética sobre o Slow Food

A Bioética moderna, embora tenha uma história recente, abriga diferentes tendências que marcaram e continuam marcando a opção por seus pontos de visão. Procuramos adotar nesse estudo a linha de contribuição da América Latina, com expressiva participação brasileira, que tem insistido na importância de se ter um ponto de visão mais sociocultural e ambiental, dentro do qual inserir as preocupações mais particularizadas como as derivadas de exigências clínicas e questões de discernimento ético nas atividades profissionais e semelhantes (Anjos; Siqueira, 2007). Bem como, tem se preocupado em superar visões reducionistas ao cumprimento de normas regulamentadas por códigos comportamentais no desempenho das atividades profissionais, visando antes de tudo formar pessoas habilitadas ao discernimento ético e à adoção de atitudes suficientemente críticas em vista da qualidade de vida individual e coletiva (Junqueira, 2011). O fato, portanto, de termos profissionais em gastronomia participando da reflexão bioética significa um avanço apreciável.

Enquanto exercício da reflexão ética sobre as questões que se apresentam durante as transformações socioculturais trazidas com o desenvolvimento tecnocientífico da sociedade, a Bioética é dinâmica e está presente nas angústias, dúvidas e discussões dos diferentes segmentos da sociedade. Nesse sentido, a Bioética tem muito a contribuir para a melhoria do debate público sobre as questões relacionadas com a alimentação e hábitos alimentares. E como ponte entre ciência e vida, a Bioética estimula a responsabilidade da participação dos atores sociais nesse diálogo (Rodriguez et al., 2013). Aqui se abre um passo subsequente para a formação da consciência crítica em âmbitos sociais, seja aos profissionais relacionados com os sistemas de alimentação humana, seja à população de modo geral. Através de uma visão macrosocial e ambiental a Bioética auxilia na construção das sociedades que garantam os direitos humanos. Críticas politizadas e voltadas para práticas transformadoras em benefício da vida de todos na esfera social, defendidas por esta linha de propostas da Bioética latino-americana buscam, incessantemente diminuir as disparidades nas sociedades do Continente e em todo o planeta. Considera-se, portanto, determinante que as contribuições da Bioética incluam os processos de definição das políticas pú-

blicas, objetivando a inclusão participativa de todos, sobretudo, os mais excluídos e necessitados (Carvalho, 2013).

A Bioética na América Latina tem se destacado a esse respeito com uma ampla gama de estudos sobre fundamentos e temas específicos, como se pode ver no Dicionário Latinoamericano de Bioética (Tealdi, 2008). Mas merecem destaque duas contribuições específicas em grande parte convergentes e conhecidas por Bioética de Proteção (BP) e Bioética de Intervenção (BI). A bioética fundamentada no princípio de proteção tem a função de corroborar políticas sanitárias que se pretendem universalistas, como é o caso da política sanitária inspirada na Constituição Brasileira e nos princípios do Sistema Único de Saúde, SUS. Mas a BP se preocupa respeitar a pluralidade dos valores e interesses que perpassam as coletividades, não impondo comportamentos que poderiam infringir os direitos fundamentais das pessoas e dos grupos específicos, mas oferecendo – e não impondo – modelos de comportamentos considerados válidos do ponto de vista da prevenção do adoecimento e da promoção da saúde, o que pode ser visto também como um papel dos programas de educação em saúde (Schramm, 2017). A Bioética de Intervenção, que tem em Garrafa (2016; 2008) seu principal pensador, mais explicitamente ressalta as desigualdades sociais, as carências e sofrimentos dos pobres e empobrecidos na rede de relações; e insiste na importância de se adotarem formas adequadas para desconstruir sistemas de inequidades sociais e provocar transformações capazes de alavancar a reciprocidade nas relações da vida em sociedade (Rivas-Muñoz; Garrafa; Feitosa; Nascimento, 2015).

Proteção e intervenção são necessidades inerentes a todo ser humano por sua condição de fragilidade. A intervenção decorre particularmente do fato de a condição humana, dotada de livre arbítrio e de poder nas relações, estar propensa a criar dominações e sistema de exploração dos mais frágeis. Assim, não basta atribuir ao Estado a proteção para todos, mas se faz necessário também constante vigilância e adoção de medidas que intervenham na defesa dos mais frágeis. Sob esse ponto de vista, ambas convergem para a efetivação da responsabilidade de todos, para que as condições necessárias à saúde pública sejam estabelecidas de modo comprometido e viável. Estudos baseados em levantamento sobre a perspectiva epistemológica das bioéticas brasileiras indicam que os princípios da proteção e intervenção estão direta ou indiretamente presentes nas diferentes tendências, considerado o papel elementar do Estado (Oliveira, 2006).

Considerados os contextos de desigualdades sociais na América Latina, proteção e intervenção se tornam exigências transversais em nossa sociedade, isto é, se fazem necessárias em esferas públicas e não apenas nas áreas bioéticas reduzidas somente aos conflitos interpessoais dos agentes e pacientes morais envolvidos nas práticas da biomedicina (Carvalho, 2013). Essa linha de contribuição da Bioética leva a perceber no estudo do Slow Food aspectos na proteção e intervenção desenvolvidos em modos basicamente indiretos, entre outras, ao abrir alternativas mais saudáveis e valorizar as formas populares herdadas das culturas regionais no preparo dos alimentos. São aspectos de apreciável valor em se tratando de hábitos e culturas.

A contribuição da América Latina tem sido importante para o pensamento da Bioética em âmbito mundial. A homologação da Declaração Universal sobre Bioética e Direitos Humanos (DUBDH), da UNESCO em 2005 é um espelho palpável desse aporte. Além de confirmar o caráter pluralista e multi-inter-transdisciplinar deste campo de estudo, esta Declaração ampliou definitivamente a agenda da Bioética para além da temática biomédica-biotecnológica, incluindo as dimensões social e ambiental (Schramm, 2008). Isto pode ser constatado dentre os objetivos da DUBDH (UNESCO, 2005), dos quais se destaca o ato de promover o respeito pela dignidade humana e proteger os direitos humanos, assegurando o respeito pela vida dos seres humanos e pelas liberdades fundamentais, de forma consistente com a legislação internacional de direitos humanos (Rodriguez et al., 2013). A dimensão educativa de declarações como a DUBDH (Santos; Garrafa, 2011) sugerem a percepção da contribuição do Slow Food às práticas de alimentação sadia.

Com estes poucos traços de Bioética desenvolvida em nossos contextos mostramos alguns pontos de onde procuramos olhar alguns aspectos do Slow Food. De fato, se trata apenas de alguns aspectos, pois o olhar crítico acenado nos princípios acima abre muitas janelas de análises que não fazemos aqui. Entre estas, vale lembrar o processo de colonização que impôs a substituição dos insumos alimentares nativos com seus modos de preparo; quais estratos sociais atualmente demandam o Slow Food; e as resistências de segmentos populares que persistiram e persistem em formas alimentares, hoje postuladas pelo Slow Food.

Vale também lembrar como o contexto nacional tem uma história mais ampla para situar o tema em pauta. Por exemplo, no Brasil, as políticas públicas relacionadas com o abastecimento alimentar surgiram em 1930, coincidindo com o processo de industrialização. Em 1938, foi criada pela Lei 399 a chamada “ração tipo- essen-

cial mínima” que determinava doze produtos para compor a alimentação básica da população brasileira. Em 1940, foi estabelecido o Serviço Nacional de Alimentação e Previdência Social (SAPS), objetivando prover a melhoria das condições nutricionais dos trabalhadores, e o acesso mais fácil à alimentação através da instalação de restaurantes destinados a classe trabalhadora (Junges; Zoboli, 2012). O surgimento da Comissão Nacional de Alimentação (CNA), com funções específicas para definir a política nacional de alimentação, estimulou estudos referentes aos problemas de alimentação, objetivando identificar as deficiências na alimentação da população brasileira. A partir daí vários programas foram criados no intuito de atender as situações de combate à fome e de prover alimentos para a população (Junges; Zoboli, 2012). – Passamos, a seguir, ao estudo de busca no Slow Food.

Alimentar-se: um ato ético e político

A literatura discute a importância de mudar a preocupação que se tem com o que se come, de se questionar sobre a procedência dos alimentos e sua forma de produção. Assim sendo, a maioria dos autores que discutem estes temas, se posicionam contrários ao método de produção onde tudo servido e oferecido em grandes proporções, muito desperdício nos processos, sem preocupação com a origem e ou com as consequências das escolhas.

Consciência crítica sobre alimentação

Uma solução proposta por especialistas é a ética da alimentação ou uma gastronomia ética, que se preocupe em conhecer tais informações para tomar uma decisão consciente. Pode-se inclusive apontar que, dentre muito do que o Slow Food envolve, um dos conceitos mais importantes é o da ética na alimentação. É verdade que o conceito filosófico e social do que é ético concebe muitos entendimentos, teorias e afirmações.

Pode tratar tanto da investigação de princípios que orientam o comportamento humano, como de normas, valores e conjuntos de regras de determinado grupo social. A discussão da ética na alimentação de que se trata no Slow Food se apresenta bem mais através de práticas coletivas e escolhas individuais do que de verbalizações conceituais. A consciência crítica nesse contexto se expressa nas seleções gastronômicas que se distanciam das modalidades do Fast Food caracterizado por se curvar à redução do espaço para se alimentar, como refeição e relacionamento, bem como à

industrialização dos alimentos que antepõe sua praticidade com prejuízo à salubridade. O atual contexto social carece de vozes nesse sentido fortalecendo novos hábitos e comportamentos mais coerentes com a responsabilidade e solidariedade diante da saúde de todos (Rubim, 2013).

É necessário fazer frente e abrir alternativas, no presente e para o futuro, diante de sistemas sociais impositivos que fragmentam a integralidade do humano na estreita conexão entre alimentar seu ser eminentemente constituído por relações, e sua capacidade para produzir, trabalhar. O Slow Food, ao menos implicitamente possibilita retomar essa integração do humano na rede de relações humanas e ambientais, pelas formas como os alimentos são produzidos e assumidos na consumação. Ajudar a superar o esquecimento ou desconhecimento de que o ser humano está inserido nos grandes ciclos naturais do planeta Terra (Pollan, 2008; Singer & Mason, 2007).

Para Pollan (2008 p. 19) comer além de um ato ecológico, é um ato político, pois “o que e como comemos determinam, em grande parte, o que fazemos com nosso mundo – e o que vai acontecer com ele”. Por isso é tão importante conhecer cada detalhe deste ciclo, do campo à mesa, na produção, no comércio justo e em serviços de alimentação conscientes. Para ele, a maneira como o homem come representa seu compromisso mais profundo com o mundo natural.

O ato de se alimentar é o mais básico do ser humano, porém metade da população o faz precariamente. As razões para tal podem ser entendidas através da noção de carência, por sua vez organizada em dois grandes grupos: aqueles que são carentes materialmente e aqueles que são carentes informacionais. A carência material é caracterizada pela falta de recursos ou inacessibilidade aos alimentos, o que ocasiona o problema da fome advinda da desigualdade de distribuição dos alimentos produzidos; por sua vez a carência informacional gera a fome oculta, ou seja, má qualidade da alimentação em virtude do baixo índice e qualidade dos nutrientes. A partir deste contexto entende-se que centrar o problema da fome na distribuição de alimentos não basta. É necessário que todo o ciclo de produção esteja integrado para a promoção do desenvolvimento socialmente inclusivo, além de ambiental e economicamente sustentável (Sachs, 2002; Rodrigues; Zaneti; Laranjeira, 2012).

Diante da importância do respeito aos hábitos alimentares tradicionais por meio da valorização da cultura alimentar, destacam-se as sobreposições e uso variado de terminologias (local, tradicional, típico, artesanal) para fazer referência aos alimentos envolvidos neste processo, tanto na literatura científica quanto em documentos oficiais.

Ainda falando sobre ética na alimentação, quanto mais pessoas assumirem, pelo menos implicitamente, suas escolhas alimentares como uma forma de ação política, questionando se determinado alimento é cultivado sem agrotóxicos, ou se os trabalhadores rurais recebem pagamentos justos pelos alimentos que cultivaram, mais se estará contribuindo para a concretização de um movimento crescente em direção ao consumo ético da alimentação. O Slow Food preconiza um retorno ao ritmo natural tanto na produção agrícola, quanto da produção de animais e no preparo do alimento. Há uma tentativa de resgatar a produção local, a agricultura orgânica e de base familiar sendo esta considerada moralmente superior à agricultura industrial ou artificial (Oliveira, 2013).

Estetização dos Alimentos

O alimento passou por um processo de estetização, ritualização, valorização do sabor e do prazer alimentar, no qual surge como outra tendência importante, diretamente associada à proposta do Slow Food. O destaque no prazer alimentar estaria relacionado a transformações sociais, econômicas e ideológicas que se iniciaram a partir da segunda metade do século XX, provocadas pelas alterações na noção de corpo e de subjetividade, abrindo espaço para o comer com prazer e expressividade. O deslocamento do corpo de suas funções tradicionais resultou na redefinição dos sentidos com um espaço de práticas hedonistas, entre elas o ato de comer (Barbosa, 2009).

O movimento Slow Food é constituído como associação internacional com mais de 100.000 membros em 150 países do mundo, o Slow Food, por meio de seus projetos, atua para a proteção e promoção de alimentos e variedades tradicionais de qualidade e dos ingredientes primários, tendo por base a conservação de métodos de cultivo e processamento ecologicamente atentos, a defesa da biodiversidade - tanto de espécies cultivadas como silvestres - e a tutela das comunidades de produtores e do conjunto de valores históricos, artísticos, culturais e identitários contidos nas heranças alimentares (Gentile, 2016).

A alimentação tinha por base alimentos locais, sazonais, frescos e pouco processados, devido ao próprio perfil dos sistemas agroalimentares tradicionais. O gradual processo de desenvolvimento da agropecuária foi evolucionário e intensificou-se através de complexos sistemas integrados que ocorreram simultaneamente em muitos lugares do mundo. O gerenciamento ótimo de recursos naturais baseado na manutenção da biodiversidade, no pousio e na rotação de culturas e o acúmulo de

conhecimento ecológico local resultaram em níveis satisfatórios de produtividade em várias regiões do mundo (Azevedo 2014).

Com o passar do tempo, o homem foi mudando sua maneira de se alimentar. O comer, antes apenas instinto biológico, passou a ser um comportamento, onde as refeições passaram a ter função social. O ato de se alimentar hoje transpõe-se às questões nutritivas e calóricas, envolvendo normas impostas pela sociedade, como, por exemplo, a forma de preparo dos alimentos, a montagem dos pratos e os rituais das refeições (Elias; Fonseca, 2009; Duarte, 2013).

Consciência crítica Político-econômica

O Slow Food se configura dentro de um conjunto de movimentos sociais que questiona a lógica da produção agroalimentar do sistema capitalista. Dentro desse conjunto de propostas e movimentos sociais, destacam-se os movimentos de comércio justo e economia solidária e, ainda, as certificadoras de orgânicos e de produtos com qualidade diferenciada. No entanto, mais do que um movimento social, podemos observar a construção de um “estilo de vida Slow Food”, que pode ser entendido como um conjunto de propostas que afeta todas as esferas de vida dos membros. Além de escolhas alimentares, há também especial relevância aos meios de transportes mais sustentáveis, moda e estilo de vida cotidiano (Petrini, 2009).

Este movimento objetiva ser contrário ao processo considerado um processo de racionalização e padronização alimentar, baseado na busca pela produtividade a qualquer custo, principalmente quando resulta na perda da naturalidade e do sabor do alimento. Portanto, todos esses movimentos apresentam uma forte crítica ao que consideram o estilo de vida construído pela civilização moderna, e propõem alternativas através da mudança das práticas diárias na forma de se alimentar.

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura e o Slow Food (FAO) firmaram um acordo com o intuito de promover a inclusão de pequenos produtores nos sistemas alimentares locais, nacionais e internacionais. Para isso, as ações desenvolvidas destacarão os valores das tradições alimentares, de alimentos locais esquecidos, que preservem a biodiversidade (FAO/OMS, 2013). Estatísticas elaboradas pela FAO mostram o mapa político-econômico da produção e consumo de alimentos, subsidiando a consciência crítica sobre o tema (FAO, 2015).

Os hábitos alimentares estão ligados a culturas diversas, tradicionais e/ou associadas a algo inovador. A história da alimentação trata-se de hábitos cultivados duran-

te anos, aos quais pequenas mudanças e introduções são determinantes, traçando o que conhecemos hoje por hábitos alimentares. Desta forma, considera-se que o processo de evolução humana e industrialização foram os fatores que modificaram estes hábitos. Na alimentação comercial se observam o crescente desenvolvimento dos fast foods, fenômeno originado nos Estados Unidos e difundido mundialmente, tal modelo promove a indução de comportamentos alimentares inadequados, deixando de lado uma alimentação mais natural e saudável (Duarte, 2013).

Alimentação: Cultura e Memória para a Saúde Pública

De modo geral, pode-se afirmar que as condutas alimentares e o conceito de alimento saudável no início da modernidade ainda eram definidos pela cultura e pela territorialidade. Já a noção de risco alimentar repousava na perspectiva de contaminações biológicas de origem desconhecida e na escassez de alimentos (Azevedo, 2014). A globalização, por meio do desenvolvimento tecnológico referente à mecanização, técnicas de conservação, armazenamento, transporte e comunicação, proporcionou a disseminação dos alimentos entre regiões e países diferentes, promoveu o intercâmbio entre culturas e o acesso a grande diversidade de alimentos (Fabri, 2013). Assim, possibilitou o consumo de alimentos fora dos seus países e regiões de origem e, conseqüentemente, a incorporação à dieta de produtos desconhecidos e diferentes dos hábitos alimentares (Popkin, 2006). Considerada como um problema de saúde pública, tanto no Brasil como em outros países, a obesidade traz aos profissionais de saúde, desafios para o entendimento de sua determinação, acompanhamento e apoio à população, nas diferentes fases da vida (Santos et al., 2014). Conforme dados do IBGE de 2015, 56,9% da população brasileira está acima do peso.

A autonomia para escolhas mais saudáveis na alimentação depende do próprio sujeito, mas também do ambiente onde ele vive, ou seja, depende da capacidade individual de fazer escolhas de governar e produzir a própria vida e também de condições externas do meio em que vive, incluindo a forma de organização da sociedade e suas leis, os valores culturais e o acesso à educação e a serviços de saúde. Adotar uma alimentação saudável não é meramente questão de escolha individual.

As mudanças provocadas pela globalização acabaram afetando ainda mais os referenciais culturais brasileiros, seus hábitos alimentares e sua relação com os alimentos, da produção à ingestão. Desse modo, o paradigma do fast food passou a determinar o ritmo do tempo e a qualidade do espaço destinados à alimentação,

estabelecendo-se como representação da modernidade (Chayb, 2010). Segundo Michael Pollan (2012), e Brillat-Savarin (1995), autor do século 18, existe uma diferença considerável entre a atividade de se alimentar e comer, referindo que os animais se alimentam, e os seres humanos comem, sendo assim uma prática que se deve tanto à cultura quanto à biologia.

Assim, de acordo com Da Matta, citado por Costa, o conceito de alimentação é ponderado pela premissa de que temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere” (Da Matta, 1998; Costa, 2015). A autora Costa (2015), em sua dissertação refere que a ideia do bom, que se manifesta por meio do Slow Food, onde este atua e promove, sendo estes “Bom, Limpo e Justo” é vista não apenas como indicador de qualidade da boa comida, mas é tida também como um importante componente da qualidade de vida, uma nova gastronomia como uma nova e melhor forma de vida. De acordo com Petrini (2011) a qualidade é pensada em termos de naturalidade, considerando que nossa alimentação vive tempos de contínua passagem a violências no campo alimentar. Pollman (2008) defende que os nutrientes deixem de ser pensados isoladamente e que se coma o alimento por sua integralidade no humano, e não pela restrição a alegados benefícios nutricionais, médicos e estéticos.

Pressupostos básicos do Slow Food

O bom, para o criador do Slow Food, é determinado por dois fatores subjetivos: o sabor sensorial, determinado pelas preferências individuais, e o saber cultural, ligado à história de cada comunidade e ao conjunto de conhecimentos acumulados pela mesma. Na degustação do alimento, é possível aproveitar as várias sensações que o mesmo permite: a sensação olfativa, a experiência tátil, a análise visual e a experiência gustativa.

No Slow Food, a busca pelo limpo, defendida pelo movimento, remete à pureza e à comida natural, livre de agrotóxicos que fazem mal à saúde. Ele ainda preconiza o retorno ao ritmo da natureza, tanto na produção agrícola quanto na criação de animais e no preparo de alimentos. Existe ainda a preocupação com o resgate da produção local, principalmente da agricultura orgânica e de pequeno agricultor ou familiar, na qual a agricultura de base natural é vista como superior à agricultura de base industrial e artificializada. Desta forma, há ligação entre a superioridade moral

originada principalmente do fato da agricultura familiar representar valores de justiça social e a possibilidade da mesma de representar produtos mais saudáveis, sem a utilização de defensivos prejudiciais à saúde humana. Deve-se destacar, no entanto, que nem tudo que a agricultura familiar produz representa, necessariamente, o ideal de saudável, uma vez que pequenas propriedades familiares podem utilizar grande volume de produtos nocivos à saúde humana (Coelho, 2014).

É possível afirmar que o movimento Slow Food propôs a sociabilidade entre as pessoas, onde o ato de se relacionar com o mundo através do alimento, sinaliza, na perspectiva do Slow Food, a melhor maneira de conhecer e interpretar a realidade. Assim, este movimento não se coloca à parte da realidade mas acredita que é flinando por ela que se consegue entender sua lógica através dos fragmentos que possibilita uma transformação da mesma. (Gentile, 2016).

Na ética, existem ramificações que são: o hedonismo (do gr. *hedonai*, eu me deleito), que torna a moral dependente do prazer sensível; o eudemonismo (do gr. *eudaimonia*, felicidade), que tem como fim a felicidade espiritual, o estado de contentamento da alma, sendo esta a doutrina defendida por Sócrates; o utilitarismo, que defende a moral pela utilidade ou pelo bem-estar do indivíduo ou da coletividade; o perfeccionismo, que afirma que a moral está na plena realização da essência humana, na perfeita condução, segundo a natureza racional do homem, a qual era a opinião de Aristóteles; o naturalismo, que prega o pleno desenvolvimento de todas as inclinações e de todos os impulsos da natureza humana como forma de moralidade; e, finalmente, o evolucionismo, que afirma que o progresso da humanidade é o fim determinante da moralidade.

No Slow Food, pode-se notar a predominância de duas dessas éticas: o hedonismo, cujo aspecto filosófico do bom gosto se encontra na origem do movimento, e o utilitarismo, que se materializaria através do justo e do limpo do Slow Food.

Um dos pontos centrais do movimento Slow Food, defendido por Petrini (2009), é o resgate do prazer alimentar. Segundo o autor, o processo de globalização alimentar e de busca por alimentos mais rentáveis economicamente menosprezou a diversidade e, conseqüentemente, muitas espécies e, com elas, sabores naturais, em vias de extinção. Desse modo, para o Slow Food, a garantia do prazer como direito, necessariamente, passa pelo resgate e pela defesa de produtos e de tradições alimentares em vias de desaparecimento (Rubim, 2013).

No que se refere a atenção à saúde e da ética em saúde pública, é importante subsidiar a consciência crítica das pessoas, através de esclarecimentos e recursos necessários para a tomada de decisão resistindo a imposições nocivas. Na perspectiva normativa internacional, a Carta de Roma, elaborada no âmbito da Conferência de Nutrição e assinada por mais de 170 países, dentre eles o Brasil, reafirmou recentemente o direito de todas as pessoas a ter acesso a alimentos saudáveis e nutritivos, suficientes, em consonância com o direito a uma alimentação adequada (FAO, 2014).

Cabe à bioética na alimentação empenhar-se na formação da consciência crítica das pessoas para sua resistência às imposições e conhecimento de seus direitos, sem se tornar perplexa diante da pluralidade de valores e propostas de grupos dominantes na vida social (Rubim, 2013).

Considerações Finais

O percurso desse estudo não visou, como se percebe, levantar elementos críticos da Bioética sobre o Slow Food, mas deixar, por assim dizer, que esse Movimento fale; e nas suas formas de expressar, ressaltar seus pontos de força consonantes com princípios e propostas da Bioética. Ele é um Movimento que abriga, como se viu, um grupo de pessoas envolvidas de algum modo com a ciência gastronômica, que acredita dever ser compreendida como uma ciência com valores humanos fundados em uma visão integral do mundo e particularmente pela necessidade de os seres humanos estarem inseridos nessa integralidade maior.

Nesse contexto, pode-se afirmar que o Slow Food propõe uma rearticulação de sentidos na medida em que apresenta um estilo de vida que se contrapõe aos valores e às práticas condicionadas por um *modus operandi* instrumental, guiado por padrões impostos pela industrialização em que a produtividade se antepõe ao bem viver das pessoas. Desta forma, por meio do movimento, se procura ressignificar as práticas de alimentares das pessoas, com críticas socioculturais implícitas, propondo sentidos para construir a vida, em um bem viver, distinto do perfil suposto no imperativo da produtividade.

O Slow Food, desse modo, contribui para modelar a cultura em tempos tecnológicos, com formas que buscam resgatar o necessário distanciamento da lógica instrumental que rege as máquinas. Propõe uma cultura pela qual a alimentação das pessoas se insira na sua integralidade de ser, ao mesmo tempo em que oferece, por

suas alternativas e de forma passiva, as resistências e contestações que contribuem para o necessário processo de transformação.

Cabe à Bioética na alimentação ou numa gastronomia, suscitar e/ou incentivar preocupação e interesse em se conhecerem tais informações; contribuindo desse modo para crescer e se consolidar uma consciência crítica voltada para o discernimento sobre o alimentar-se em tempos tecnológicos. Pode-se dizer que, nesse sentido, o Slow Food ao menos indiretamente contribui para introduzir na cultura alguns resultados de uma crítica latente às imposições que impõem hábitos de alimentação extremamente industrializados e submissos aos interesses de mercado. O Movimento Slow Food permite a quem dele participa ressignificar suas práticas de consumo alimentar de forma a construir uma vida com mais qualidade. Traz consigo críticas implícitas a hábitos alimentares adversos à saúde biológica e relacional. Nesses aspectos parece partilhar de vários postulados e propostas da Bioética.

Referências

1. Anjos, M.F.; Siqueira, J.E. Bioética no Brasil: tendências e perspectivas. Aparecida: Idéias & Letras; São Paulo: Sociedade Brasileira de Bioética, 2007.
2. Azevedo, E. Alimentação saudável: uma construção histórica. *Revista Simbiótica*. V. 2, n.7, p. 83-90. 2014.
3. Banaggia, G. Conversão, com versões: a respeito de modelos de conversão religiosa. *Religião e Sociedade*. V. 29, n.1, p. 200-222, 2009.
4. Botelho, F. C. et al. Estratégias pedagógicas em grupos com o tema alimentação e nutrição: os bastidores do processo de escolha. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.21, n.6, p.1889-1898. 2016.
5. Brillat-Savarin. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
6. Carvalho, L.R.T.; Rocha, D.G. Programa de Aquisição de Alimentos: a lente bioética na segurança alimentar. *Rev. bioét. (Impr.)*. v.21, n.2, p. 278-290. 2013.
7. Chayb, A.P.V. segurança alimentar, globalização e modismos alimentares: o consumo de sushi e fast foods e sua interface com o desencadeamento de doenças crônicas. Dissertação de Mestrado. Universidade Estadual do Ceará. 2010.2014p.
8. Coelho, O.D. Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil. Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais. 2014. 210p.
9. Costa, C.F. A boa comida no início do século XXI Entre Carlo Petrini e Michael Pollan. Dissertação de Mestrado em Alimentação. Universidade de Coimbra. 2015. 176p.

10. Crispim, G.J.B.; Oliveira, V.M. Principais Bactérias de Interesse Médico Encontrados em Molhos e Condimentos de Lanchonetes Tipo Fast Food. *Ensaios Cienc., Cienc. Biol. Agrar. Saúde*, v. 18, n. 3, p. 115-124, 2014.
11. Damatta, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986, p. 33-34.
12. Duarte, I.A.E. *Análise das refeições prontas de fast food no Distrito Federal. Trabalho de Conclusão de Curso.* Universidade de Brasília. 2013. 35p.
13. FAO. *FAO Statistical Pocketbook. World food and agriculture.* FAO: 2015
14. FAO/OMS. *Segunda Conferência Internacional sobre Nutrição. Documento final de la Conferencia: Declaración de Roma sobre La Nutrición.* Roma, 19-21 de novembro de 2014.
15. França, C.O. et al. *Mudanças nos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde dos brasileiros. Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia .* 2010.
16. Garrafa, V.; Martorell, LB . *Bioética de intervenção - uma breve síntese de seus fundamentos e aplicações em tempos de globalização e desigualdades sociais.* In: José Eduardo de Siqueira, Elma Zoboli, Mário Sanches e Leo Pessini (organizadores). (Org.). *Bioética Clínica.* 1ed.Brasília: CFM-Conselho Federal de Medicina, 2016, v. 1, p. 73-92.
17. Garrafa, V.; Porto, D. *Bioética de Intervención.* In: TEALDI, J.C. (Dir.). *Diccionario Latinoamericano de Bioetica.* Bogotá: UNESCO; Univ. Nacional de Colombia, 2008, p. 161-164.
18. Gentile, C. *Slow Food na Itália e no Brasil: história, projetos e processos. Doutorado em Desenvolvimento Sustentável.* Universidade de Brasília. 2016. 476 p.
19. Junges, J.R.; Zoboli, E.L.C.P. *Bioética e saúde coletiva: convergências epistemológicas.* *Ciência e Saúde Coletiva.* V.17, N.4, P.1049-1060. 2012.
20. Junges, J.R. *Bioética: Hermenêutica e Casuística.* São Paulo: Loyola, 2006.
21. Junqueira, C.R. et al. *O ensino de bioética: avaliação discente por meio de fóruns de discussão na Internet.* *Acta Bioethica.* V.18, N.1, P.93-100. 2012.
22. Kaveh, A.; Mahdavi, V.R. *Colliding bodies optimization: A novel meta-heuristic method.* *Computers & Structures*, v. 139, 15 July 2014, p. 18-27.
23. Lerpagneur, H. *Bioética como hermenêutica.* *Bioethikos* vol. 7 n. 3, ano 2013, p. 323-329.
24. Moustakas Clark. *Heuristic Research: Design, Methodology, and Applications.* London: Sage Publications, 1990.
25. Pollan, M. *O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições.* Rio de Janeiro: Intrínseca. 2008.
26. Pollan, M. *Saber Comer.* Madrid: Handom House, 2012.
27. Rivas-Muñoz, F; Garrafa, V.; Feitosa, S.F; Nascimento, W. F. *Bioética de intervención, interculturalidad y no-colonialidad.* *Saúde e Sociedade*, v. 24, p. 141-151, 2015.

28. Rodrigues, V.M.; Fiates, G.M.R. Hábitos alimentares e comportamento de consumo infantil: influência da renda familiar e do hábito de assistir à televisão. Rev. Nutr. v.25 n.3. p. 353-62. 2012.
29. Rosaneli, F. Bioética e infância: a alimentação como referência na atenção à saúde Revista Iberoamericana de Bioética n.02, P. 01-10. 2016.
30. Rubim, E.R. A Ecogastronomia nos Cursos Superiores de Gastronomia do Estado de São Paulo: Conceitos, Aplicações e o Cenário Observado. Revista Rosa dos Tempos. V. 5, n.2, 280-292. 2013.
31. Santos. I. L.; Garrafa, V. Análise da Declaração Universal sobre Bioética e Direitos Humanos da UNESCO à luz da Ética de Paulo Freire. Revista Redbioetica/UNESCO, v. 1, p. 130-135, 2011.
32. Sen, A.; Kliksberg, B. As pessoas em primeiro lugar: a ética do desenvolvimento e os problemas do mundo globalizado. São Paulo: Companhia das Letras. 2010.
33. Silva, D. A. C. Publicidade de alimentos para crianças e adolescentes: Desvelar da perspectiva ética no discurso do consumo consciente e informado. (Dissertação de Mestrado). Universidade de Brasília, Brasília. 2016. 69 p.
34. SLOW FOOD. Queijo Artesanal Serrano: história e tradição nos campos de altitude do Sul do Brasil, ago. 2008.
35. Tealdi, J.C. (Dir.). Diccionario Latinoamericano de Bioetica. Bogotá: UNESCO; Univ. Nacional de Colombia, 2008.
36. UNESCO. Declaração Universal de Bioética e Direitos Humanos. Genebra: UNESCO, 2005.

Recebido em: 18/10/2017. Aprovado em: 30/08/2018.