



Butiazais sem fronteiras: possibilidades e desafios para o movimento Slow Food no Brasil

Fernanda Castilhos França de Vasconcellos
Caio Bonamigo Dorigon
Marcos Antônio Maltez
Daniela Garcez Wives

Resumo

Fundado na Itália na década de 1980, o movimento Slow Food se caracteriza como uma associação de chefs, produtores, biodiversidade e valorização de alimentos, cozinha e cultura regional. Em 2013, foi firmado um projeto com o Ministério de Desenvolvimento Agrário, que está em andamento até o presente momento, no qual visa a valorização de agricultores familiares a partir da metodologia e filosofia desse movimento. Dentre uma das ações previstas, está a criação de Fortalezas Slow Food, as quais são projetos concretos de desenvolvimento que apoiam grupos de agricultores familiares produtores de alimentos selecionados. Nela se insere a Rota dos Butiazais, a qual se apresenta como um desafio para a metodologia, pois abrange três países, diversos agricultores e biomas. O presente artigo tem como intuito elucidar o processo de construção dessa Fortaleza e demonstrar os benefícios que podem ser atingidos com sua criação.

Abstract

Founded in Italy in the 1980s, the Slow Food movement is characterized as an association of chefs, producers, biodiversity and food, cuisine and regional culture. In 2013, a project was signed with the Ministry of Agrarian Development in Brazil, which is in progress to date, in which it aims to value family farmers based on the methodology and philosophy of this movement. One of the actions planned is the creation of Slow Food "Presidia", which are concrete development projects that support groups of family farmers producing selected foods. It includes the "Route of Butiazais", which presents itself as a challenge for the methodology, since it covers three countries, several farmers and biomes. The purpose of this article is to elucidate the process of building this "Presidia" and demonstrate the benefits that can be achieved with its creation.

Introdução

A agricultura familiar tem enfrentado diversos desafios para sua reprodução social de forma consistente e sustentável. Dentre esses desafios, podemos citar a expropriação do pequeno agricultor do campo, que gera o aumento da pobreza e o agravamento dos problemas ambientais, muitas vezes relacionados ao alto uso de agrotóxicos, ameaça à biodiversidade, através dos sistemas de produção de monoculturas e do uso de sementes transgênicas. Também devemos citar a dificuldade de acesso a mercados, principalmente urbanos, muito relacionada à transformação da dinâmica que o espaço rural sofreu desde o início da década de 90, principalmente no que condiz à rápida transnacionalização dos



atores sociais, na qual também podem ser incluídos ONGs e movimentos sociais, e à internacionalização do sistema agroalimentar (Wilkinson 2006).

Em relação à essa internacionalização, que engloba indústrias e cadeias de comércio globais, o agricultor passou a não possuir mais noção se o seu produto, uma vez comprado pelo varejista, será comercializado regionalmente ou absorvido em cadeias de fornecimento globais. Dessa maneira, a presença global das transnacionais agroalimentares asseguram que o que é local se torne, simultaneamente, global. (Wilkinson, 2006).

Apesar de não ser uma exclusividade da agricultura de menor escala, a produção de alimentos orgânicos e o manejo de produtos da sociobiodiversidade têm suas raízes, e ainda estão fortemente atrelados, à produção familiar. Esses fatores também agregam à agricultura familiar a responsabilidade pela manutenção e conservação de uma grande diversidade de alimentos com características regionais e artesanais. Assim, atualmente, com o estabelecimento de mercados globais, a alta concentração do varejo e políticas de estado menos intervencionistas, a persistência do mundo artesão depende do crescimento da mobilização de consumidores providas por novos mercados orientados por movimentos sociais (Wilkinson, 2007).

O movimento Slow Food, fundado na Itália em 1989, se caracteriza como uma associação de chefs, produtores, biodiversidade e valorização da cozinha e cultura regional. Tal movimento nasce como resposta a padronização alimentar provocada pelo fast food, cujo consumo crescia em grandes centros urbanos e estava também associado ao desaparecimento das tradições culinárias regionais, e ao decrescente interesse das pessoas na sua alimentação e nos alimentos. Enquanto movimento surgido na zona urbana, o Slow Food busca reconectar o consumidor ao rural, promovendo o uso de alimentos “bons, limpos e justos”, tanto para o agricultor familiar, quanto para o meio ambiente e para os comensais.

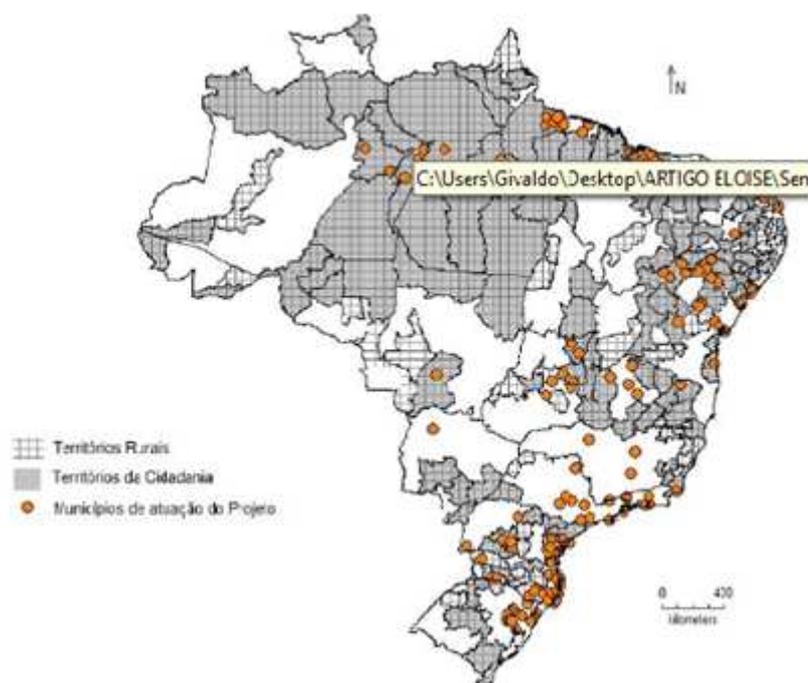
A partir de 2013, com a criação da Associação Slow Food Brasil, várias articulações institucionais foram realizadas pelo Movimento no país, inclusive junto ao Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), onde se buscou retomar a parceria realizada entre as partes de 2004 a 2008. Dentre as ações que foram desenvolvidas estão o acordo de cooperação técnica assinado em julho de 2015, a disponibilização de uma consultoria e a elaboração de um projeto que seria financiado pelo extinto MDA.

A importância socioeconômica desempenhada pela agricultura familiar no Brasil faz com que essa seja muitas vezes aderente e contemplada pelos preceitos preconizados pelo *Slow Food*. O movimento apresenta um potencial real de valorização dos alimentos



produzidos pela agricultura familiar, quer seja por meio do reconhecimento de sua importância no dia-a-dia da alimentação dos brasileiros, quer seja por uma maior aproximação com o segmento de bares e restaurantes, gerando renda e desenvolvimento local e regional e aumentando a oferta de alimentos de qualidade aos consumidores.

Diante do que foi apresentado, o movimento está desenvolvendo um projeto que tem como objetivo ampliar a participação dos agricultores familiares brasileiros e suas organizações na Rede *Slow Food* e qualificar a oferta de alimentos bons, limpos e justos. Quanto a sua abrangência, o movimento cobre as cinco regiões políticas administrativas do Brasil, sendo executado em 17 estados, 40 territórios rurais e 145 municípios.



Mapa 1: Área de abrangência do Projeto Slow Food Universidade

São previstas 7 metas a serem atingidas, as quais encontram-se inseridas em 4 diretrizes do projeto.

A diretriz 1 diz respeito a inserção de produtos na Arca do Gosto, Criação de Fortalezas e Comunidades dos Alimentos. Para o tanto o projeto prevê capacitação de técnicos e agricultores, realização de visitas técnicas às regiões de abrangência, inclusão de novos alimentos na Arca do Gosto e desenvolvimento de estratégias de comercialização da agricultura familiar e suas organizações com o movimento Slow Food.

A diretriz 2 contempla metas e atividades relacionadas a agregação de valor e valorização dos produtos e geração de renda para a agricultores familiares e de base ecológica e seus grupos e empreendimentos organizacionais, como associações,

Territórios, Redes e Desenvolvimento Regional: Perspectivas e Desafios

Santa Cruz do Sul, RS, Brasil, 13 a 15 de setembro de 2017



cooperativas e agroindústrias familiares. As atividades previstas para esta meta são: capacitação de técnicos e agricultores, realização de feiras e seminários sobre o tema da comercialização da agricultura familiar.

A diretriz 3 contempla atividades relacionadas à “Educação do Gosto”, linha de atuação do Slow Food que diz respeito à educação alimentar. A principal meta dessa diretriz é a capacitação de 500 jovens rurais em ecogastronomia, os cursos serão ministrados por gastrônomos parceiros do movimento e terão duração de 40 horas.

A diretriz 4 contempla as atividades relacionadas à gestão e coordenação do projeto em geral, a parte administrativa e burocrática desse.

Para execução das atividades previstas o projeto conta com os facilitadores e os colaboradores ligados à rede de universidades, que juntos compõem a equipe técnica e operacional do projeto. Os facilitadores consistem em profissionais da Rede Slow Food no Brasil, enquanto a rede de universidades conta com professores, estudantes bolsistas e voluntários - de graduação, mestrado e doutorado - inseridos no projeto. Quanto aos facilitadores estes atuam em nível nacional e regional, tendo-se ao menos um facilitador para cada região, e são responsáveis pela articulação, acompanhamento e desenvolvimento das atividades em âmbito regional. Já a rede de universidades opera na organização e realização das atividades principalmente no seu nível local, onde as universidades estão inseridas. A rede é formada pela Universidade Federal de Santa Catarina, pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, pela Universidade Federal do Paraná, pela Universidade Federal de Viçosa, pela Universidade Federal de Alagoas, pela Universidade Federal do Vale do Jequitinhonha e Mucuri e pela Universidade Federal do Pará.

A pesquisadora da Embrapa Clima Temperado Rosa Lía Barbieri é a responsável pelo projeto de conservação e uso sustentável, conhecido como Rota dos Butiazais. A primeira reunião para discutir a criação da Rota aconteceu em agosto do ano de 2015, no município de Tapes, Rio Grande do Sul. Esse projeto tem como objetivo buscar atrativos para o turismo e para o desenvolvimento regional por meio da agregação de valor, além de envolver a valorização da biodiversidade e a educação ambiental.

Segundo os pesquisadores da instituição, o butiá está “enraizado” na cultura gaúcha. Esse é um dos recursos onde a cultura se confunde com a história. Em um primeiro momento o projeto visava sensibilizar entidades parceiras, em seguida, fazer um planejamento da Rota e posteriormente consolidá-la. Dessa forma, a intenção é popularizar



e integrar cultura, gastronomia e artesanato com a conservação da biodiversidade, tendo o butiá como conector desses fatores.

Somado a isso, o butiá foi selecionado como uma das plantas do futuro por um projeto do Ministério do Meio Ambiente, que procura estabelecer políticas públicas de promoção do uso sustentável da biodiversidade. Este evento veio ao encontro à ideia da formação da Rota dos Butiazais, de forma a reforçá-la, envolvendo os governos de trinta municípios até agora.

O movimento Slow Food

Criado na Itália, em 1986, o Slow Food é uma organização mundial sem fins lucrativos que tem como objetivo defender produtos de valor histórico, artístico ou social que formam parte da nossa herança alimentar. Segundo Carlo Petrini (2009), fundador e atual presidente deste movimento, o Slow Food considera a produção de alimentos um ato gastronômico e o comer como um ato agrário. Isso significa que o consumidor norteia tanto o mercado quanto a produção, e, assim, assume um novo papel: o consumo se torna parte de um ato produtivo, e o consumidor se torna um coprodutor e corresponsável pela produção e reprodução deste mercado.

É possível resumir a filosofia do movimento em três pontos: o alimento deve ser bom, limpo e justo (Petrini, 2009). Isto é, o Slow Food defende a valorização do sabor e do aroma de um alimento a partir da escolha de matérias-primas e métodos de produção; o respeito ao meio ambiente por meio de práticas sustentáveis de cultivo, criação, processamento, publicidade e consumo; e a promoção a justiça social, respeitando sobretudo o produtor a partir de remunerações adequadas, sempre com respeito pela diversidade cultural e pelas diferentes tradições. Assim, o agricultor conta com um papel fundamental, pois trabalha para atingir uma qualidade condizente e coloca sua experiência à disposição de outros. No entanto, o esforço deve ser feito coletivamente com compartilhamento e interdisciplinaridade na área da gastronomia (Petrini, 2009).

A partir da Itália, o Slow Food foi se expandindo e chegou ao Brasil no ano 2000 (Gentile, 2016), por meio de uma estrutura em rede, buscando ter uma forma não hierárquica e maleável. Além disso, essa organização visa às atuações locais para ter um resultado global. Ou seja, se organiza de forma a procurar ter vários pequenos centros de atuação focados em problemas regionais para que, quando somados, alcancem resultados amplos e mundiais.



Dessa maneira, no Brasil, atualmente o Slow Food é estruturado por meio de a) Convívios: núcleos locais formados por pessoas que se preocupam com o sistema 1 Segundo Mercklé (2004), uma rede pode ser definida como um conjunto de unidades sociais e de relações que estas unidades mantêm umas com as outras, direta ou indiretamente, por meio de cadeias de tamanhos variáveis. Assim, de acordo com Bertrand (1999), a rede consiste em um complexo sistema de vínculos que permitem a circulação de bens, serviços, tanto materiais quanto imateriais, no contexto das relações estabelecidas entre seus membros. 2 Tradução do autor. alimentar de sua região, ou seja, cada convívio “é um núcleo local da filosofia do Slow Food” (Gentile, 2016, p. 68). Organizam atividades como degustações, encontros, cursos, visitas aos produtores, hortas escolares, educação alimentar em escolas, jantares e mercados de produtores; b) Comunidades do alimento: entidades fisicamente identificáveis, geralmente compostas por agricultores, que estão engajadas por meio da proteção de sementes, colheita, cultivo, pesca, processamento de alimentos, distribuição de alimentos, *marketing* e outras atividades que auxiliem na perpetuação dos alimentos produzidos; c) Grupos de trabalhos: grupos de pesquisadores, produtores e ativistas espalhados pelo país com interesses e focos comuns. Se reúnem geralmente para trabalhar em assuntos que são importantes em diferentes regiões do país, como a educação, a defesa do queijo de leite cru, a pesca predatória e etc.

O movimento conta também com uma série de projetos que ajudam a nortear as atuações pelo mundo e a incentivar a perpetuação da organização. Dentre eles pode-se destacar

a) Terra Madre: rede mundial que visa a reunir agricultores, pescadores e criadores sustentáveis com cozinheiros, pesquisadores e jovens. Apresenta um enfoque colaborativo e multidisciplinar que visa a melhorar o sistema alimentar por meio de oportunidades de encontro e troca de conhecimentos. Conta com um grande encontro bianual que acontece na cidade de italiana de Turim, além de encontros regionais e nacionais em vários países;

b) Fundação Slow Food para a Biodiversidade: fundação criada em 2003 para defender a biodiversidade alimentar e tradições gastronômicas em todo o planeta. Tem como objetivo promover um modelo sustentável de agricultura que respeite: o meio ambiente, a identidade cultural e o bem estar animal;

c) Arca do Gosto: grande catálogo de alimentos, preparações ou modos de fazer tradicionais que correm risco de extinção. Atualmente contém cerca de 6000 produtos do mundo todo;



d) Fortalezas: projetos concretos de desenvolvimento que apoiam grupos de pequenos produtores de alimentos selecionados pela Arca do Gosto. Têm como objetivo conservar um produto tradicional em risco de extinção, preservar uma técnica tradicional, ou conservar paisagens rurais e ecossistemas por meio da sustentabilidade ambiental, socioeconômica e garantindo a viabilidade futura para os produtos tradicionais;

e) Mercados da Terra: são mercados rurais de produtores que seguem a filosofia do movimento Slow Food;

f) Eventos: grandes ações organizadas pelo movimento por todo o mundo que têm o intuito de mostrar produtos de qualidade, promover encontros com produtores e consumidores além de criar oportunidades de educação alimentar e do gosto;

g) Disco Xepa: Ação contra o desperdício alimentar em que voluntários são convidados a coletar, higienizar, cortar e cozinhar a xepa, ou seja, todo o alimento que iria para descarte por não se encaixar nos padrões estéticos exigidos pelo mercado;

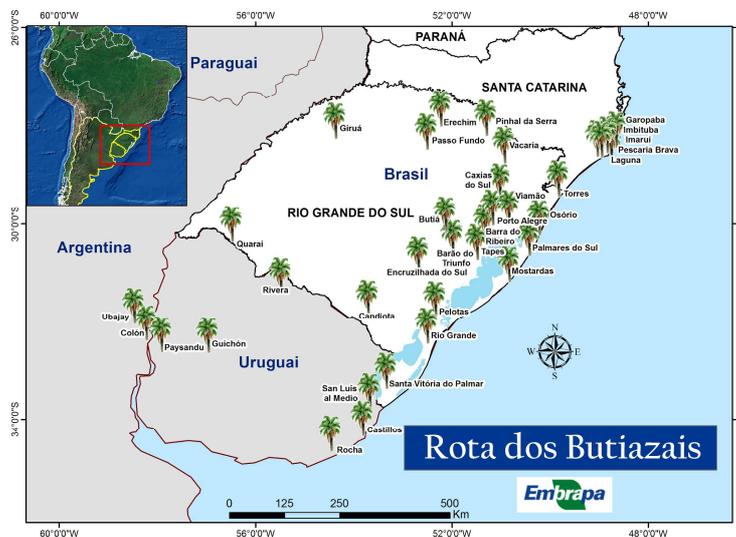
h) Aliança de cozinheiros: rede de chefs associados que compartilham a filosofia do Slow Food em suas atuações profissionais.

O butiá como símbolo regional

O butiazeiro ou butiá (*Butiá odorata*) é uma palmeira de porte arbóreo, o tamanho varia entre 2 e 5 metros, as folhas são pinadas e com bainhas persistentes que cobrem grande parte do caule, a palmeira produz frutos em formatos de coco de cor amarelo/laranja. A quantidade de carotenoides presentes no fruto são responsáveis por sua coloração. A polpa do butiá apresenta elevado potencial para enriquecer a alimentação e tem em sua concentração vitaminas A, C, potássio e fibras (MISTURA *et al*, 2012).

Essa palmeira acontece principalmente no Uruguai e no extremo sul do Brasil, sendo sua área de disseminação muito extensa (Mapa 2). Da mesma família (*Arecaceae*) que o açaí (*Euterpe oleraceae*), o buriti (*Mauritia flexuosa*), a guariroba (*Syagrusoleracea*), o Butiá produz frutos comestíveis com potencial de exploração da polpa e castanha que podem ser consumida in natura ou na forma de sucos, licores e sorvetes etc. As folhas são utilizadas para cobrir casas, fabricar cestas, chapéus e outras obras trançadas, ou para obter crina vegetal, que tem emprego em colchões e obras de estofaria (BORGES *et al*, 2006).

Mapa 2. Área de abrangência dos Butiazais.



Fonte: EMBRAPA

O uso do butiazeiro no Rio Grande do Sul tem sido reportado desde a pré-história. Os butiazais eram (e ainda são) uma importante fonte de coleta de frutos para a alimentação de comunidades indígenas. Atualmente, o butiá é utilizado para a fabricação de licores, sucos, geleias, sorvetes e ainda como planta ornamental. São relatados vários tipos de fruto, com variações no tamanho, na coloração e no sabor. No Rio Grande do Sul, é registrada a ocorrência de *Butiacapitata* Becc., *B. eriospatha* Becc., *B. odorata* Becc., *B. paraguayensis* L. H. Bailey e *B. yatay* Becc (BÜTTOW et al., 2006).

Apesar de sua importância econômica, cultural e social algumas espécies de Butiá já são consideradas em risco de extinção no Rio Grande do Sul. As principais causas da extinção dos butiás são o avanço das monoculturas, a criação extensiva de gado e a especulação imobiliária sobre áreas onde existem populações naturais de butiá.

A pesquisadora da Embrapa Clima Temperado Rosa Lía Barbieri é a responsável pelo projeto de conservação e uso sustentável, conhecido como Rota dos Butiazais. A primeira reunião para discutir a criação da Rota aconteceu em agosto do ano de 2015, no município de Tapes, Rio Grande do Sul. Esse projeto tem como objetivo buscar atrativos para o turismo e para o desenvolvimento regional por meio da agregação de valor, além de envolver a valorização da biodiversidade e a educação ambiental.

Segundo os pesquisadores da instituição, o butiá está “enraizado” na cultura gaúcha. "Esse é um dos recursos onde a cultura se confunde com a história", disse. Em um primeiro momento o projeto visava sensibilizar entidades parceiras, em seguida, fazer um planejamento da Rota e posteriormente consolidá-la. Dessa forma, a intenção é popularizar



e integrar cultura, gastronomia e artesanato com a conservação da biodiversidade, tendo o butiá como conector desses fatores.

Somado a isso, o butiá foi selecionado como uma das plantas do futuro por um projeto do Ministério do Meio Ambiente, que procura estabelecer políticas públicas de promoção do uso sustentável da biodiversidade. Este evento veio ao encontro à ideia da formação da Rota dos Butiazais, de forma a reforçá-la, envolvendo os governos de trinta municípios até agora.

As Fortalezas Slow Food, suas aplicações e seus potenciais

As fortalezas são projetos do movimento Slow Food que surgiram em 1999 e têm o intuito de ajudar os pequenos produtores a resolverem suas dificuldades em relação a comercialização do seus produtos. Conectando os produtores com mercados alternativos que são mais sensíveis a produção e que valorizam os seus produtos. O objetivo das fortalezas é a preservação de:

Produtos tradicionais em risco de extinção:

A fortaleza pode ser criada para um produto já existente na Arca do Gosto e que consequentemente tem algumas características exigidas, como: qualidade organoléptica específica, ligação com os saberes locais e tradicionais e com o território onde está inserido.

Técnicas de produção tradicionais:

Estas fortaleza pode ser usada para obter mais de um produto e tem como objetivo a preservação de técnicas de cultivo (pesca, criação animal, produção ou processamento). O movimento considera essas técnicas importantes não apenas por razões culturais ou de identidade, mas também por garantirem uma melhor sustentabilidade ambiental e apresentarem maior dinamismo econômico para a região.

Paisagens rurais ou ecossistemas

Essa fortaleza tem como objetivo preservar paisagens rurais ou ecossistemas que estão sendo ameaçados por desmatamentos, industrialização, urbanização etc. A fortaleza pode ser uma forma de luta e de conscientização dos cidadãos e instituições sobre os possíveis riscos dessas alterações. A ideia é que muitas das vezes em que se protege um ecossistema também são preservadas certas práticas agrícolas.

Para se criar uma fortaleza, devem existir dois aspectos fundamentais:

Sustentabilidade Ambiental (*limpo*)



As técnicas de produção que são utilizadas pelos produtores devem preservar os métodos locais de produção e a paisagem que estão inseridos. A produção dos alimentos devem preservar a fertilidade do solo, ecossistemas e a hidrografia da região. Além de evitar usos de produtos químicos e a sistemas de monoculturas.

Sustentabilidade Socioeconômica (*justo*)

Uma fortaleza sempre envolve uma *Comunidade do alimento*, e não deve ser feita em favor de um produtor individual ou de produtores que não colaboram entre si. Os produtores devem ter papel ativo e coordenar as atividades da fortaleza.

“Um dos objetivos das fortalezas é obter um preço adequado e lucrativo para os produtores, melhorar sua qualidade de vida e a situação socioeconômica de suas famílias. (...) Criar uma fortaleza significa fazer contato com os produtores, conhecê-los, entender seus sistemas de produção, o contexto social, econômico e cultural que estão inseridos, analisar o mercado e envolver a comunidade em atividades de planejamento e iniciativas promocionais.” (Milano *et al.*, 2013, p. 10)

As fortalezas são coordenadas pela fundação Slow Food para a biodiversidade, esta fica responsável por receber, analisar e autorizar a formação das fortalezas. A fundação no entanto, não assume a iniciativa de criar uma fortaleza e age apenas após o pedido de associações ligadas ao Slow Food (Convivium, ONGs, universidades).

Entre as etapas a serem cumpridas na criação de uma fortaleza estão:

1) Preencher o formulário de indicação de uma fortaleza: Um formulário que está presente no site website do movimento deve ser preenchido. Esse formulário deve ser aprovado por organismos relevantes do Slow Food local*, e depois enviada para a fundação Slow Food.

*Caso não exista pode ser enviada diretamente à fundação.

2) Organizar uma visita à fortaleza: Caso a indicação de criação seja validada pela fundação, esta organiza uma visita aos produtores junto com os responsáveis do Slow Food local. Este encontro é realizado para identificar problemas, definir objetivos do projeto, esclarecer dúvidas e princípios e conhecer os produtores interessados. Neste encontro deve ser realizado um levantamento de dados sobre a situação da produção e relacioná-las em um questionário que é fornecido pela instituição.

3) Redigir um protocolo de produção: O protocolo de produção é um pré-requisito fundamental para a construção de uma fortaleza, este deve ser resultado da consulta direta com os produtores envolvidos no projeto. O processo considerado ideal consiste na aplicação de um questionário desenvolvido pelo Slow Food para cada categoria de produto (queijos, carnes, plantas comestíveis), após o preenchimento deste questionário é redigido o protocolo de produção.



O protocolo apresenta alguns aspectos fundamentais: definição com precisão da área de produção, registro histórico da produção ou criação e detalhamento de todas as fases de cultivo e processamento. Para cada produto existem diretrizes específicas que devem ser obrigatoriamente utilizadas para redigir o protocolo de produção.

4) Escolha do nome para a fortaleza: A escolha do nome da fortaleza é uma parte muito importante, pois é a afirmação de uma identidade histórica e de uma tradição. O Slow Food recomenda que o nome esteja relacionado ao território ou alimento produzido.

5) Definir área de produção- A área de produção não deve ser somente à área na qual vivem e trabalham os produtores, essa deve incluir toda a área histórica de produção. Qualquer um que produzir o produto nesta área e seguir o protocolo, deve poder fazer parte da fortaleza.

De acordo com Brunori (2007), o Slow Food é exemplo de um processo de construção de novos significados sobre alimentação, com o qual busca transformar a noção de qualidade alimentar e alterar o modo de produção e distribuição de alimentos. Assim, a partir da conexão entre qualidade e diversidade, essa organização critica a modernização (principalmente a industrialização, leis de sanitização e concentração de desenvolvimento) de marginalizar a alimentação tradicional e seus produtores (Brunori, 2007). Desse modo, movimentos como o Slow Food atuam redefinindo o status de práticas e produções tradicionais, as quais foram reposicionadas como produtos de qualidades especiais, refletindo sua raridade crescente de acordo com a invasão do campo pelo meio urbano e industrial (Wilkinson, 2006).

Segundo Brunori (2007), suas iniciativas e estruturas podem ser chamadas de “Fórmula Slow Food”, a qual, por meio do modo como sua rede é organizada e da forma em que sua comunicação é realizada, pode conceder capital simbólico a redes de produtos e agricultores. Isso os ajuda a serem valorizados por consumidores e transpõe a categoria de *produtos locais* para *produtos do local*, ou seja, concede notoriedade e reconhecimento a esses alimentos. Além disso, como afirma Wilkinson (2006), esse movimento, a partir de características únicas das diversas localidades e suas práticas, desenvolveu uma versão original do conceito de “apelação de origem”, a qual visa a renovação das cozinhas regionais.

A inclusão das Rotas do Butiazais na fortaleza do Slow Food pode representar um novo incentivo à comercialização dos produtos desenvolvidos. Além disso, também traz benefícios para os agricultores/extrativistas envolvidos na produção dos butiazais, com a valorização e agregação de valor dos subprodutos gerados, aumentando a geração de



renda das populações que se envolvem na iniciativa. A aproximação de chefs, bares e restaurantes que participam e compartilham da filosofia do Slow Food com a Rota dos Butiazais a partir da criação da fortaleza, além de aumentar as possibilidades de comercialização dos butiás fortalece a organização interna dos agricultores envolvidos com a Rota a partir de ações dos projetos fortalezas.

Considerações finais

As fortalezas do Slow Food são importantes mecanismos de divulgação do trabalho de uma comunidade que se organiza em torno de um alimento específico. Esse projeto permite uma maior aproximação dos agricultores com o mercado consumidor, principalmente em cadeias curtas de comercialização. A criação de uma fortaleza engloba uma metodologia já pré-estipulada pelo movimento Slow Food, como também a escolha de um alimento, território e organização dos agricultores envolvidos.

No caso da Rota Internacional dos Butiazais, uma das dificuldades se dá na definição de seu território, que abrange o Uruguai, a Argentina, passa por grande parte do território do estado Rio Grande do Sul atingindo também o Sul de Santa Catarina. Uma das características exigidas para a formulação de um território é que esse tenha características edafoclimáticas iguais e que com isso produza um alimento de sabor característico da região da fortaleza. Surge como alternativa, a formulação de uma fortaleza baseada na defesa de uma paisagem, visto que os butiazais estão em risco de extinção, principalmente pelo avanço de monoculturas, pela criação de gado e pela especulação imobiliária na regiões onde tradicionalmente eles ocorrem.

O protocolo de produção exigido na formulação de uma fortaleza tem como objetivo ajustar e homogeneizar as técnicas e métodos de produção dos produtos que serão desenvolvidos pela fortaleza. Para tanto, o movimento estimula a reunião dos principais produtores que estarão ligados à fortaleza para a constituição do protocolo de produção. Assim, esses atores formulam em conjunto, a partir de experiências próprias, a melhor forma de produzir e ou beneficiar os produtos.

Essa formulação se apresenta como outro desafio para a criação da fortaleza “Butiá sem Fronteira”, já que os butiazais estão espalhados por uma área muito extensa, abrangendo diversos agricultores que os manuseiam de forma diversa, não sendo possível a formulação de um protocolo único que contemple de forma eficaz a diversidade de agricultores envolvidos. Esses butiazais são explorados na forma de extrativismo, em sua maioria sustentável, não havendo grande alteração no processo de extração do fruto ao



longo da Rota. A ideia de formular um protocolo de produção que vá direcionar a exploração dos butiazais em toda Rota se torna inviável devido a extensão territorial que esta abrange. Uma das possíveis soluções poderia ser o desenvolvimento de uma cartilha e ou (distribuição de já existentes) de manuais de boas práticas na extração e produção de produtos que farão parte da fortaleza.

Por fim, é possível perceber que a aplicação de uma metodologia desenvolvida para outros cenários, territórios e, principalmente, extensões, se apresenta como um desafio para implementação de uma Fortaleza, principalmente para o caso da Rota dos Butiazais, que está presente em três países e possui, no Brasil, uma grande capilaridade e diversidade de perfis de agricultores. Ainda assim, uma adaptação do projeto de sustentabilidade do Slow Food pode ser implementada de acordo com a realidade brasileira sem perder a identidade proposta pela organização, a partir de diretrizes próprias oriundas de sua cultura e modos de fazer. Para além de um produto ecogastronômico, a Rota dos Butiazais representa a preservação da paisagem associada à possibilidade de criação de iniciativas de Turismo Rural nos territórios em que ela se faz presente, além de ampliar a rede de consumo do fruto, possibilitando sua promoção em bares, em restaurantes e nas mesas dos consumidores urbanos.

Referências

ALIMENTOS bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da Agricultura Familiar brasileira no movimento Slow Food. Florianópolis: UFSC, 2015.

BERTRAND, Michel. De la familia a la red de sociabilidade. **Revista Mexicana de Sociologia**, vol 61, nº2, (abril-junio 1999).

BORGES, G. da S.; SGANZERLA, M.; ZAMBIAZI, R. C. Caracterização química de frutos de butiá. In: CONGRESSO DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS DE CASCAVEL E SIMPÓSIO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DO MERCOSUL. Cascavel. **Anais**. Cascavel: Unioeste, 2006.

BRUNORI, Gianluca. Local food and alternative food networks: a communication perspective. In: **Anthropology of food**. Mar. 2007.

BUAINAIN, A. M.; ALVES, E.; [SILVEIRA, J. M F. J. da](#); NAVARRO, Z. Sete teses sobre o mundo rural brasileiro. **Revista de Política Agrícola**, v. XXII, p. 105-121, 2013

BÜTTOW, M. V.; NEITZKE, R. S.; FISCHER, S. Z.; HEIDEN G.; BARBIERI, R.L. Etnobotânica de butiá em Pelotas, Turuçu e Rio Grande. In: ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PÓS-GRADUAÇÃO DA EMBRAPA CLIMA TEMPERADO: IDEIAS,



TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, 2006, Pelotas. **Anais**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2006. p.95-98.

GENTILE, Chiara. **Slow Food na Itália e no Brasil**: história, projetos e processos de valorização dos recursos locais. 2016. 412 f., il. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) - Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

GRUNERT, Klaus G.; HARMSSEN, Hanne; LARSEN, Hanne Hartvig; SORENSEN, Elin; BISP, Soren. New areas in agricultural and food marketing. *In*: WIERENGA, Berend; VAN TILBURG, Aad; GRUNERT, Klaus G.; STEENKAMP, Jan-Benedict E. M.; WEDEL, Michel. (Ed.). **Agricultural marketing and consumer behavior in a changing world**. Norwell, MA: Kluwer Academic Publishers, 1997. p. 3-30.

LATOUR, B. **A Esperança de Pandora**: ensaios sobre a realidade dos estudos científicos. Bauru: Edusc, 2001.

MATTEI, L. Considerações Acerca de Teses Recentes sobre o Mundo Rural Brasileiro. *In*: **RESR**, Piracicaba, SP, Vol. 52, Supl. 1, p. S105-S124, 2014.

MENDES, J. M. de Oliveira. **Pessoas sem voz, redes indizíveis e grupos descartáveis**: os limites da teoria do actor-rede. Coimbra: 2010.

MERCKLÉ, Pierre. **Sociologie des réseaux sociaux**. Paris: Éditions La Découvert & Syros, 2004.

MILANO, Serena; PONZIO, Raffaella; SARDO, Piero. **As Fortalezas Slow Food**: Como criar uma Fortaleza, estabelecer relações com os produtores, organizar as atividades do projeto. Bra: Slow Food, 2013.

MISTURA ; BARBIERI, R.L. ; CASTRO, Caroline M ; CARBONARI, T. ; FONSECA, M. . Caracterização de uma população natural de *Butia odorata* (Barb. Rodr.) Noblick&Lorenzi: cor e tamanho de frutos. *In*: VI Simpósio Nacional do Morango e 5 Encontro sobre Pequenas Frutas e Frutas Nativas do Mercosul, 2012, Pelotas. **Anais**. Pelotas:Embrapa, 2012.

MOSKOWITZ, Howard R. Food quality: conceptual and sensory aspects. **Food Quality and Preference**, v. 6, n. 3, p. 157-162, 1995.

OUDE OPHUIS, Peter A. M.; VAN TRIJP, Hans C. M. Perceived quality: a market driven and consumer oriented approach. **Food Quality and Preference**, v. 6, n. 3, p. 177-183, 1995.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: Princípios da nova gastronomia. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

WILKINSON, J. **The mingling of markets, movements and menus**: the renegotiation of rural space by NGOs, social movements and traditional actors. Rio de Janeiro, 2006. Mimeo.

_____. The embedding of markets and networks in global social movements.

VIII Seminário Internacional sobre

Desenvolvimento regional

Territórios, redes e
Desenvolvimento Regional:
Perspectivas e Desafios



Programa de Pós-Graduação
**Desenvolvimento
Regional**
mestrado e doutorado



Gastronomic Sciences. **Journal of the Slow Food Movement**. Bra (Itália): Slow food, 2007.

Territórios, Redes e Desenvolvimento Regional: Perspectivas e Desafios
Santa Cruz do Sul, RS, Brasil, 13 a 15 de setembro de 2017