



**TERRA MADRE BRASIL
Projeto**

Brasília, 04 a 07 de Outubro de 2007





Sumário

1.Introdução.....	2
2.O Terra Madre-Brasil.....	5
3.Objetivos.....	5
4.Público Participante.....	6
5.Programação Geral	7
6.Outros detalhes.....	8
7.Critérios para a Seleção das Comunidades do Alimento para o Terra Madre Brasil.....	9
Comunidade do Alimento	9
Questões a serem consideradas.....	10
Metodologia de Identificação e Articulação das Comunidades do Alimento.....	12
8. Critérios para a Seleção dos Chefs de Cozinha para o Terra Madre Brasil.....	12
Alguns parâmetros úteis para a seleção.....	13
Metodologia de Identificação e Articulação dos Chefs de Cozinha.....	14

1. Introdução

O *Palacio del Lavoro* de Turim – Itália – sediou, em outubro de 2004, a primeira edição do Terra Madre – Encontro Mundial entre as Comunidades do Alimento. O evento foi organizado pelo Comitê Terra Madre (formado pelo Ministério Italiano das Políticas Agrícolas e Florestais, Região do Piemonte, Cidade de Turim e Slow Food). O Presidente do Comitê foi Paolo di Croce, que também é o responsável geral pelas atividades internacionais Slow Food e o Secretário Geral da Fundação Slow Food para Biodiversidade.

O Terra Madre 2004 foi uma ocasião de troca de experiências e aprendizagem para cerca de cinco mil pessoas, entre produtores e outros operadores do setor agro-alimentar, provenientes de 130 países, representantes de uma forma diferente de encarar a produção alimentar: atenta aos recursos ambientais, ao equilíbrio da terra, ao desenvolvimento sustentável, à salvaguarda da biodiversidade, à qualidade dos produtos e à qualidade de vida dos produtores. Os protagonistas do evento foram os representantes das comunidades do alimento, denominados





de intelectuais da terra.

Segundo Carlo Petrini, Presidente internacional do Slow Food, **Comunidade do Alimento** é uma entidade fisicamente identificável, que tem valores, interesses e propósitos comuns e que está engajada através da proteção das sementes, colheita, produção, cultivo, pesca, processamento de alimentos, distribuição de alimentos, marketing, educação e outras atividades eco-gastronômicas, trazendo produtos artesanais produzidos em pequena escala para os consumidores.

A delegação brasileira no Terra Madre 2004 foi uma das maiores, contando com a presença de 150 Intelectuais da Terra, representantes de 36 Comunidades do Alimento, além de representantes do Governo e de algumas entidades da sociedade civil.

A segunda edição do evento, o Terra Madre 2006, aconteceu também em Turim, Itália, entre os dias 26 a 30 de outubro de 2006, organizada pela Fundação Terra Madre, formada pelo Ministério Italiano das Políticas Agrícolas e Florestais, Cooperação Italiana para o Desenvolvimento-Ministério dos Negócios Estrangeiros, Região do Piemonte, Cidade de Turim e Slow Food. O Secretário Geral da Fundação Terra Madre é Paolo di Croce. A edição de 2006 propôs também favorecer o relacionamento entre as comunidades do alimento com os restaurantes de reconhecida qualidade e a comunidade acadêmica, convidando para o evento mais de **1000 Chefs de Cozinha** e representantes de mais de **200 Universidades** de todo o mundo.

Os Chefs, com sua criatividade, valorizam os produtos das comunidades do alimento e adaptam as tradições antigas ao gosto dos consumidores. Prestando atenção especial na matéria-prima empregada na preparação dos pratos, os cozinheiros educam os consumidores para uma nova consciência agro-alimentar. O mundo alimentar bom, justo e limpo tem base nas comunidades, mas são os Chef de todo o mundo que criam a relação fundamental entre a produção e o consumo de produtos locais de qualidade.

Por sua vez, a voz da comunidade acadêmica enriquece o debate dos produtores com a inestimável contribuição da pesquisa científica, fornecendo seu conhecimento e experiência para os pequenos produtores das Comunidades do Alimento.

Comunidades do Alimento, Chefs de Cozinha e Universidades são três pilares muito importantes para a rede mundial que protege a qualidade dos alimentos, os recursos do planeta e a dignidade dos pequenos produtores artesanais.





Como resultado, cerca de **9000** pessoas se reuniram em Turim na segunda edição do Terra Madre, sendo: **4803** agricultores, criadores, pescadores e produtores artesanais pertencentes a **1583** comunidades do alimento, de **150** nações; **953** chefes; **411** docentes e representantes de **225** universidades; **2320** observadores e acompanhantes e **776** voluntários.

No Brasil, o Slow Food tem um acordo de cooperação com o Ministério do Desenvolvimento Agrário. A identificação das comunidades e Chefs de cozinha, bem como a articulação com as universidades e a coordenação dos preparativos da delegação brasileira para o Terra Madre 2006 foram realizados na Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT) do MDA, sob responsabilidade da consultora Roberta Marins de Sá, que atualmente é a coordenadora dos projetos da Fundação Slow Food para Biodiversidade no Brasil.

A equipe no Brasil contou ainda com a consultora da SDT Maria Antonia Moreira, e Margarida Nogueira, líder do convivium Slow Food do Rio de Janeiro, que trabalhou principalmente na organização dos Chefs de Cozinha que participaram do evento. Além disso, algumas comunidades foram identificadas diretamente pelo Slow Food International e muitas já haviam participado como parte da delegação brasileira em 2004. A delegação brasileira em 2006 foi formada por 55 comunidades do alimento, 9 Chefs de cozinha e representantes de 10 Universidades.

O Terra Madre acontece paralelamente ao *Salone Internazionale del Gusto*, realizado a cada dois anos e organizado pelo Slow Food, Região do Piemonte e pela Cidade de Turim. Desde 1996 o Salone del Gusto tem sido um evento especial para aqueles que querem explorar e apreciar os alimentos e vinhos de alta qualidade no mundo. Seu sucesso ampliou o conhecimento do público para as novas experiências sensoriais e tradições preservadas, assim como dos exemplos extraordinários de história e patrimônio ambiental. Tornou-se uma resposta à padronização causada pelo mercado globalizado que ameaça a qualidade e a produção em pequena escala. A idéia principal de preservação cultural e ambiental ligadas ao patrimônio gastronômico através da revitalização das micro economias locais tem apresentado grandes avanços durante estes anos.

O *Salone del Gusto* tem natureza comercial, com foco na produção artesanal, de pequena escala e ameaçada. Desde seu início, o evento tem desempenhado um papel educacional, provendo os visitantes com as ferramentas para experimentar e entender os aspectos menos conhe-





cidos da gastronomia.

Em 2006, o Convívium Slow Food de Brasília convidou seus associados, dentre eles alguns Chefs de cozinha, para uma visita à III Feira Nacional da Agricultura Familiar e Reforma Agrária. O resultado foi surpreendente, visto que muitos deles não sabiam da existência da Feira, e não tinham noção da variedade e qualidade dos produtos produzidos pela agricultura familiar no Brasil. A comparação da Feira com o Salone del Gusto foi inevitável, e a visita deu origem ao projeto de realização do jantar “Sabores dos Territórios”, no Salão Nacional dos Territórios Rurais.

2. O Terra Madre-Brasil

Nos trabalhos desenvolvidos pelo MDA e que dialogam com as estratégias do Slow Food há nítida necessidade de estimular, com novos instrumentos, o apoio às Comunidades do Alimento. Entende-se que a Feira da Agricultura Familiar é um espaço promissor para que se efetivem negócios da Agricultura Familiar e de visibilidade de suas ações. Ancorar nesse processo um evento que proporcione debates e trocas de experiências, tal qual o modelo proposto pelo Terra Madre, proporcionaria importante ambiente para a disseminação das práticas defendidas pelo Slow Food, a troca de informações e experiências entre os diversos partícipes deste movimento no Brasil, bem como chamar a atenção de inúmeros produtores, presentes na Feira, para a proposta de aproximação da produção artesanal aos detentores de outros conhecimentos – tais como universidades – e aos promotores do bom paladar - Chefs de cozinha.

3. Objetivos

- ⇒ Realizar o Terra Madre Brasil - Encontro Brasileiro das Comunidades do Alimento, junto com a Feira Nacional da Agricultura Familiar e Reforma Agrária., no período de 04 a 07 de outubro de 2007, em Brasília – DF.
- ⇒ Incluir a ecogastronomia como um dos temas da Feira Nacional da Agricultura Familiar, através da participação das Fortalezas Slow Food do Brasil, e inclusão de oficinas de gastronomia na sua programação.





4. Público Participante

A) Terra Madre Brasil: será um evento fechado para cerca de 450 participantes convidados especialmente para o evento. Além destes, os produtores de alimentos participantes da Feira Nacional da Agricultura Familiar terão acesso livre ao Terra Madre, podendo participar dos debates e oficinas nos momentos que não estejam envolvidos com as atividades da Feira.

Dentre os participantes, até 220 pessoas terão as despesas de transporte, hospedagem e alimentação pagas pelo evento:

- Representantes das Comunidades do Alimento que participaram do Terra Madre 2006 e outras que serão identificadas seguindo os critérios estabelecidos pelo Slow Food (máximo 170 pessoas).
- representantes de cada universidade brasileira que participou do Terra Madre 2006 (10 pessoas)
- líderes dos Convivia Slow Food do Brasil (10)
- Chefs de cozinha que participaram do Terra Madre 2006 e fazem parte da Rede Terra Madre (10)
- Outros Chefs de cozinha, escolhidos seguindo critérios pré-estabelecidos (máximo 10).
- outros parceiros (10)

Além deste público, poderão participar Chefs de cozinha, representantes de entidades parceiras com sede em Brasília e observadores, sem custo para o evento.

B) Feira da Agricultura Familiar:

- Espaço Slow Food:
 - 1 stand coletivo para as Fortalezas Slow Food (7) e produtos da Arca do Gosto,
 - 1 espaço para divulgar os trabalhos do Slow Food, a parceria com os Ministérios





brasileiros e a Região do Veneto.

- Espaço Gourmet
 - Oficinas do gosto para crianças de escolas públicas.
 - Oficinas com Chefs de Cozinha, utilizando produtos adquiridos na Feira Nacional da Agricultura Familiar.
 - Almoços e jantares beneficentes

5. Programação Geral

A) Terra Madre Brasil

O período ideal para realização do Terra Madre é de 4 dias. A programação das oficinas está sendo construída em conjunto com as comunidades do alimento, Chefs e representantes das universidades, levando em consideração as necessidades de cada grupo.

As Oficinas da Terra serão estruturadas em exposições e trabalhos em grupo. Os assuntos abordados serão:

- **Acesso aos mercados:** comércio justo, economia solidária, identidade visual e marketing, identidade geográfica, certificação participativa, relação com consumidores, mercado dos restaurantes, mercado institucional, feiras de produtores, central de comercialização, planos de negócios.
- **Fortalecimento da rede:** de que forma produtores de alimentos, Chefs de cozinha e Universidades podem trabalhar juntos para construir e fortalecer esta rede.

Outros temas que poderão ser abordados, em palestras e apresentações são:

- Produção sustentável
- Tecnologias sociais
- Cultura
- Tradições religiosas
- Conhecimento tradicional
- Gênero





- Populações tradicionais

As oficinas serão apresentadas em dois períodos por dia, e nos intervalos, teremos um programa de degustações de produtos, apresentações culturais relacionadas ao assunto, reuniões paralelas.

A síntese das oficinas comporá um documento que irá ser apresentado na plenária de encerramento e será publicado posteriormente.

B) Feira da Agricultura Familiar

- Degustações organizadas pelos convivia Slow Food do Brasil, em colaboração com os Chefs de Cozinha e o Slow Food Internacional no espaço Gourmet.
- Oficinas do gosto, oferecidas para crianças de escolas públicas (agendadas com antecedência)
- Visitas dos Chefs aos stands dos agricultores familiares.
- Almoços e jantares beneficentes no Espaço Gourmet

6. Outros detalhes

- **Identidade visual e divulgação:** Será necessário o desenvolvimento da marca do Terra Madre Brasil (logomarca, material de divulgação, folhetos). O Slow Food poderá contribuir com seu conhecimento nesta área.
- **Facilitadores de oficinas:** alguns participantes, que representam as comunidades do alimento, universidades ou entidades, já têm experiência como facilitadores de oficinas. Entretanto, será necessário avaliar a necessidade de convidar facilitadores específicos para as oficinas propostas.
- **Lixo:** todo lixo gerado no encontro deverá ser recolhido de forma seletiva (lixeiras específicas para plástico, papel, vidro e orgânico) e será doado para uma associação de catadores de lixo, a ser identificada.





- **Voluntários:** o papel dos voluntários durante o Terra Madre é de extrema importância, não somente pelo apoio dado aos participantes e organizadores. Os voluntários, geralmente estudantes, tem a oportunidade de entrarem em contato com a realidade social, cultural e ambiental que envolve a agricultura familiar, a ser também formadores de opinião.

O Terra Madre Brasil irá recrutar voluntários junto às universidades de Brasília (cursos de agronomia, nutrição, gastronomia, economia, veterinária, jornalismo, sociologia, antropologia). Os voluntários terão a alimentação fornecida durante o evento, e receberão incentivos do Slow Food International.

7. Critérios para a Seleção das Comunidades do Alimento para o Terra Madre Brasil

Comunidade do Alimento

“Uma Comunidade do Alimento é uma entidade **fisicamente identificável**, que tem valores, interesses e propósitos comuns e que está engajada através da proteção das sementes, colheita, produção, cultivo, pesca, processamento de alimentos, distribuição de alimentos, marketing, educação e outras atividades eco-gastronômicas, trazendo produtos artesanais produzidos em pequena escala para os consumidores” Carlo Petrini.

Existem dois tipos de Comunidades:

A – Comunidade Territorial

Comunidade do Alimento que produz e/ou processa alimentos e que está ligada a uma área geográfica definida (um povoado, uma região, um grupo étnico...). Trabalho estável ou relacionamentos duradouros devem existir entre os membros da Comunidade.

B – Comunidade de Produto

Comunidade do Alimento envolvida em produção, cultivo, pesca, processamento e distribuição de





um produto historicamente ligado a um território.

Neste caso consideramos a idéia de uma cadeia de alimentos, e assim todos os atores envolvidos na produção do produto alimentar final pertencem á comunidade (produtores, processadores, distribuidores). A área geográfica neste caso pode ser maior do que na categoria A, mas não tão grande que impeça que os membros da comunidade se encontrem periodicamente. É uma Comunidade do Alimento que envolve todos os atores que contribuem para a realização final do produto típico. O produto deve ser ligado á uma área geográfica definida (um vilarejo, uma região, um grupo étnico...).

- Trabalho estável ou relacionamentos duradouros devem existir entre os membros da Comunidade.
- Os membros da comunidade devem estar diretamente envolvidos com a cadeia produtiva: não podem ser, por exemplo, financiadores de uma cooperativa, ou donos de terra que pagam salários para os agricultores, etc.
- A Comunidade precisa estar intensamente ligada a um território definido – de um ponto de vista histórico, social, econômico ou cultural.
- O produto ou produtos da Comunidade precisam seguir critérios de gosto, e qualidades ambientais e sociais.
- Os produtos da comunidade devem ser produzidos em pequena escala, feitos por pequenos produtores ou empresas de processamento de pequena escala.

Questões a serem consideradas

Seguindo as definições dadas acima para Comunidade do Alimento, os participantes devem responder afirmativamente as seguintes questões, para serem considerados para participação no Terra Madre Brasil:

Ligação com o Território

A história do produto e sua ligação com um grupo de identidade definida são elementos essenciais para a distinção de uma comunidade do alimento de qualquer outro grupo de





produtores. Estes produtos podem ser espécies animais, variedades crioulas, ecótipos vegetais, variedades autóctones ou bem aclimatadas em um território específico dentro de um período médio/longo de tempo (a medida do tempo depende dos antecedentes históricos da área).

O relacionamento com o território deve ser comprovado: os produtos devem estar ligados a uma área específica do ponto de vista ambiental, sócio-econômica e histórica.

- O produto destes produtores está envolvido de forma relevante com a economia da sua área geográfica ou na cultura de pelo menos um dos grupos étnicos desta área?

O Sabor

A qualidade “sabor” é um elemento chave, visto que distingue o Slow Food das outras organizações (humanitárias e/ou ambientais). O produto deve ser **saboroso**, porque somente desta forma ele pode prover o consumidor com o prazer do gosto – que está no coração dos valores slow – e o produtor com rendimentos e valorização. É claro que esta qualidade é um conceito relativo, mudando de acordo com a cultura.

- O(s) produto(s) que o grupo de produtores está envolvido é considerado (dentro de sua área de origem) um produto de qualidade, do ponto de vista organoléptico e nutricional?
- Ou, alternativamente: estes produtores têm a intenção de modificar sua atividade para melhorar a qualidade de seu produto no ponto de vista organoléptico e nutricional?

Qualidade Ambiental

O produto deve ser o mais natural possível. Isto não significa que deve ser “orgânico”: não é necessário ter certificação orgânica, mas deve ser **limpo**, natural, sustentável, produzido respeitando o meio ambiente, o bem estar animal e a saúde dos consumidores; não deve conter preservativos, corantes ou aromatizantes artificiais e aditivos.

- A atividade é desenvolvida de forma que respeite os recursos da Terra e os balanços ambientais?
- Ou alternativamente: estes produtores têm a intenção de modificar sua atividade para que ela seja mais respeitosa com os recursos da Terra e os balanços ambientais?

Qualidade Social





A comunidade de produtores (incluindo qualquer trabalhador temporário envolvido) deve receber uma compensação **justa**: esta compensação deve ser adequada ao tipo de trabalho e a qualidade dos produtos. Não se admite discriminação baseada em gênero, status social, nacionalidade, crenças políticas ou religiosas ou grupo étnico. Nenhuma forma de trabalho infantil é permitida.

- O trabalho das pessoas envolvidas com a produção da comunidade é recompensado de forma justa?

Metodologia de Identificação e Articulação das Comunidades do Alimento

Inicialmente convidaremos as comunidades do alimento que participaram do Terra Madre 2006 na Itália e que fazem parte da rede mundial de comunidades do alimento. Serão **quatro participantes** de cada Fortaleza Slow Food, e **dois participantes** de cada comunidade do alimento. Em seguida, iremos revisar a lista de comunidades do alimento que foram identificadas e não puderam participar do Terra Madre 2006, convidando-as a participar. Havendo espaço, identificaremos novas comunidades do alimento através do contato com os consultores territoriais do MDA.

Para facilitar o trabalho de identificação e seleção das comunidades, adaptamos o formulário de candidatura para o Terra Madre 2006, elaborado pela Comissão Organizadora do Terra Madre, sempre deixando bem claro que o formulário é de **candidatura e não garante a participação**. A ficha deverá ser devolvida em um prazo determinado, no início de agosto. Com base nas informações contidas na ficha, a comissão organizadora confirmará a presença ou não dos representantes da comunidade no Terra Madre Brasil.

8. Critérios para a Seleção dos Chefs de Cozinha para o Terra Madre Brasil

Obviamente seria mais interessante envolver o maior número de Chefs, mesmo aqueles que estão longe da filosofia Slow Food, como uma forma de propor uma nova forma de gastronomia a eles também. Entretanto, por motivos de espaço, recursos e capacidade organizacional, não será possível exceder o número de 20 Chefs participantes, e por isso a





seleção é inevitável.

Chef é aquele que tem um restaurante e trabalha na cozinha, ou aquele indicado pelo proprietário do estabelecimento como responsável pela manipulação, e também pela compra dos ingredientes, escolha do cardápio e receitas do restaurante. Por outro lado, quando o proprietário é responsável por todas as estratégias em um restaurante, ele pode ser convidado a participar. Isto também é válido para uma cadeia de restaurantes: o proprietário é responsável por todas as estratégias, e portanto ele é a pessoa a ser convidada.

Visto ser necessária a seleção, o Slow Food irá necessariamente favorecer duas categorias: os chefs que estão próximos da filosofia Slow Food pelo seu conhecimento e atenção aos produtos, e os chefs que são muito conhecidos, e que após o Terra Madre Brasil, serão capazes de produzir um forte eco no setor, divulgando e praticando a filosofia Slow Food e o apoio aos agricultores familiares.

Alguns parâmetros úteis para a seleção

- Os primeiros fatores a serem checados são: qualidade e origem dos **produtos, cuisine com fortes laços identitários e convívio**. É necessário selecionar restaurantes que oferecem uma **gastronomia local** precisa e qualitativamente interessante. Aqueles que têm um relacionamento direto com os produtores locais merecem atenção especial.
- Os nomes dos **grandes chefs** podem ser indicados independentemente de seu estilo de cozinha, desde que eles aceitem os fundamentos da filosofia Slow Food. Os chefs criativos somente podem ser selecionados se eles forem culturalmente importantes, ao invés de seguirem tendências da moda. Eles devem ser contra organismos geneticamente modificados (OGM), prestar atenção à qualidade dos produtos, eticamente sensíveis, e considerar a sustentabilidade de suas escolhas como um elemento básico.
- Os Chefs que têm um trabalho cultural bom e importante (livros de receitas, livros de história, gastronomia, agronomia, tradições) também, podem ser selecionados, independentemente dos pontos que ganham em guias de gastronomia. Em alguns casos, estas personalidades podem ser selecionadas, mesmo que tenham cessado suas atividades.





Os **preços** praticados pelo restaurante não são prioridade, apesar de que os restaurantes que mantenham uma boa razão entre os preços praticados e a qualidade de suas ofertas gastronômicas são preferíveis.

Os organizadores do Terra Madre Brasil irão considerar todas as indicações recebidas dos líderes Slow Food locais, mas a confirmação de participação deve ser comunicada oficialmente ao Chef pelos organizadores.

Metodologia de Identificação e Articulação dos Chefs de Cozinha

Inicialmente serão convidados os Chefs que participaram do Terra Madre 2006 em Turim, e fazem parte da rede mundial de Chefs Terra Madre. Para identificação dos outros Chefs para fazerem parte da rede, os líderes dos Convivia Slow Food no Brasil receberão os critérios e instruções e poderão indicar os profissionais, de sua localidade ou de outra localidade que não tenha Convivium Slow Food, buscando uma maior distribuição geográfica dos Chefs, para que a gastronomia regional e territorial brasileira sejam representadas no Terra Madre Brasil.

Para facilitar o trabalho de identificação e entrevista dos chefs, uma ficha de candidatura foi elaborada pelo Comitê Organizador (em anexo).

