

## SLOW FOOD: um recorte da evolução dessa teoria de base

Thiago Henrique Lopes  
Rosilene de Fátima Fontana

**Resumo:** O presente artigo aborda a importância do Movimento Slow Food (SF) no contexto da gastronomia e do desenvolvimento rural sustentável. A pesquisa realizada teve caráter qualitativo e inclui análises bibliométricas e documentais com objetivo de descrever a evolução do SF. A pesquisa bibliométrica revelou um aumento significativo no número de publicações sobre o Slow Food no período estudado. A análise documental dos relatórios anuais do Movimento Slow Food permitiu avaliar a evolução de projetos como a Arca do Gosto, Fortalezas e Mercados da Terra. O artigo ressalta a importância do Slow Food na promoção de uma alimentação saudável, sustentável e na valorização da biodiversidade e conhecimentos tradicionais.

**Palavras-chave:** Slow Food; desenvolvimento sustentável; gastronomia.

**Abstract:** This article addresses the importance of the Slow Food Movement (SF) in the context of gastronomy and sustainable rural development. The research carried out was qualitative in nature, including bibliometric and documentary analyzes with the aim of describing the evolution of the SF. A bibliometric research revealed a significant increase in the number of publications about Slow Food in the studied period. Documentary analysis of the Slow Food Movement's annual reports made it possible to evaluate the evolution of projects such as Arca do Gosto, Fortalezas and Mercados da Terra. The article highlights the importance of Slow Food in promoting healthy, sustainable eating and valuing biodiversity and traditional knowledge.

**Keywords:** Slow Food; sustainable development; gastronomy.

### INTRODUÇÃO

A investigação científica no campo da gastronomia, quando relacionada ao desenvolvimento sustentável, pode ter uma importância significativa ao ser examinada através da perspectiva do Movimento Slow Food (SF). Especialmente quando abordamos a gastronomia como um nicho de mercado, busca-se frequentemente focar na melhoria de técnicas, produtos, processos, serviços, etc., visando agregar cada vez mais valores aos clientes. No entanto, o Movimento vai além disso. Essa abordagem pode ser mais do que valor ao que é consumido.

Ao refletirmos sobre a influência que o SF conquistou ao longo dos anos, é fundamental compreender sua história, fundamentos e princípios que orientam suas ações e metas. Enxergar o SF como uma teoria de desenvolvimento sustentável nos leva a perceber que ele busca uma mudança de paradigma na maneira como lidamos com alimentos e consumo alimentar (Garcia-Parpet, 2023). Podemos afirmar que o SF representa uma revolução no consumo e uma redefinição dos alimentos como bens que vão além da mera transação comercial. Assim sendo, a gastronomia pode adquirir uma nova consciência por meio desse enfoque.

Para conduzir essa pesquisa foi essencial responder às seguintes questões: qual foi a evolução do movimento Slow Food? Será possível considerar esse movimento como uma teoria científica relevante para os pesquisadores? O Slow Food é apenas uma das muitas modas na gastronomia ou seus princípios vão além e têm um impacto mais significativo? Assim, o objetivo deste estudo é analisar a trajetória do movimento Slow Food, desde sua implementação prática até seu embasamento científico.

Este artigo apresenta a fundamentação teórica acerca do Movimento Slow Food, destacando seus princípios e principais ações, seguida da metodologia de pesquisa adotada. Adiante, encontram-se os dados obtidos no decorrer do trabalho e a análise pertinente. Finaliza-se o trabalho com as considerações finais e indicações de possibilidades futuras de pesquisa. Espera-se, com essa pesquisa, que o leitor se sensibilize para a importância do Slow Food como teoria de base para pesquisas na área de desenvolvimento rural sustentável, gastronomia, turismo rural e afins.

## REFERENCIAL TEÓRICO

Slow Food (SF) é um movimento global que teve início em 1986 na cidade de Bra, na Itália, como uma reação ao aumento da fast food e à perda de conexão das pessoas com a alimentação. Originalmente chamado de Arcigola, o movimento foi rebatizado como Slow Food em 1989 por Carlo Petrini, seu fundador.

No livro *Slow Food - princípios da nova gastronomia* (2009, Ed. Senac São Paulo), Petrini descreve o SF como um movimento que busca promover a valorização dos alimentos, levando em conta a origem, qualidade, sabor e respeito ao meio ambiente.

A inspiração para o movimento veio dos movimentos anticonsumistas e contraculturais das décadas de 60 e 70, que defendiam uma abordagem mais consciente e sustentável em relação à alimentação.

O princípio fundamental do slow food se baseia no lema “bom, limpo e justo”. Por “bom”, entende-se o alimento saboroso, saudável e de qualidade. Por “limpo”, refere-se ao alimento produzido de maneira sustentável, com respeito ao meio ambiente e aos animais. Justo aborda um sistema alimentar que seja ético e equitativo para todas as partes envolvidas, desde os produtores até os consumidores (SIMONETTI, 2012; SASSATELLI E DAVOLIO, 2010). Ao explorarmos mais a fundo o conceito do SF, percebemos que o movimento procura não apenas mudar nossa maneira de nos alimentarmos, mas também a forma como produzimos e consumimos alimentos (VALDUGA E GIMENES-MINASSE, 2021). O SF propõe uma nova abordagem ao consumo, dando valor à produção local e ao conhecimento tradicional em contrapartida ao modelo de globalização que uniformiza a oferta alimentar (GARCIA-PARPET, 2023). Não se limita apenas a se opor ao paradigma do fast food, mas também faz críticas mais amplas à indústria alimentar como um todo, que prioriza a produção em larga escala sem considerar os impactos sociais, ambientais e culturais dos alimentos (VALDUGA E GIMENES-MINASSE, 2021).

A resistência ao consumismo e à cultura do desperdício também estão entre os princípios fundamentais do movimento Slow Food. Como uma iniciativa social, Hendriks e Legendijk (2020) defendem que o SF busca gerar transformações em diferentes esferas: desde o nível individual de consciência até influenciar decisões políticas e alterar os sistemas alimentares globais.

Para alcançar esses objetivos, o movimento tem implementado uma variedade de ações, como a promoção de mercados locais de alimentos, o apoio à agricultura familiar e a defesa de práticas agrícolas sustentáveis.

Outro pilar essencial do Slow Food é a preservação da diversidade culinária e agrícola. O movimento valoriza as tradições gastronômicas e o legado culinário de diversas regiões, incentivando a manutenção de espécies vegetais e raças animais locais que correm risco de extinção (VALDUGA E GIMENES-MINASSE, 2021).

O Slow Food não apenas fomenta uma abordagem mais consciente em relação à alimentação, mas também ressalta o prazer e a convivialidade ao redor da mesa, reforçando a importância das refeições compartilhadas e do tempo dedicado à preparação e degustação dos alimentos (HSU, 2014).

Entre as iniciativas mais significativas do Slow Food estão a Arca do Sabor e as Fortalezas. De acordo com os princípios do Slow Food, a Arca do Sabor é um registro que

visa preservar alimentos tradicionais e autênticos de várias partes do mundo, promovendo a diversidade e combatendo a perda desses sabores distintos (GARCIA-PARPET, 2023; VALDUGA E GIMENES-MINASSE, 2021).

As Fortalezas representam grupos de produtores que se unem para preservar e promover produtos alimentares tradicionais e de qualidade, assegurando sua produção de maneira sustentável e valorizando o conhecimento local (GARCIA-PARPET, 2023). Além dessas iniciativas, o movimento também atua por meio da Aliança de Cozinheiros, um coletivo formado por chefs e cozinheiros engajados nos princípios do Slow Food, buscando incentivar a gastronomia sustentável, refletindo em suas práticas culinárias nos restaurantes (GARCIA-PARPET, 2023).

Carlo Petrini (2009) denominou esses defensores como novos gastrônomos. Apesar da sua proposta sólida, o movimento enfrenta críticas em relação ao seu modelo e à sua eficácia na promoção de mudanças substanciais no sistema alimentar global. Entre as críticas estão a falta de acessibilidade desses alimentos para todos os estratos sociais, o desafio em conciliar as exigências da produção comercial em grande escala com os princípios do Slow Food e a resistência de certos setores da indústria alimentícia em adotar os ideais e práticas propostos pelo movimento (NAZIFI ET AL., 2023; MARIANI ET AL., 2021; THOMPSON E KUMAR, 2018).

Os críticos argumentam que a ênfase do movimento em alimentos locais e tradicionais pode resultar em elitismo, considerando que tais produtos podem ser mais dispendiosos e menos acessíveis. A tendência de tornar os alimentos mais refinados têm sido debatida por diversos autores (THOMPSON E KUMAR, 2018; WEST E DOMINGOS, 2011).

“Esteticização” e “eticização” foram termos usados por Barbosa (2016) para descrever os processos que a alimentação contemporânea tem passado. De forma muito sintética, dar nova estética à forma como nos alimentamos ressignificou o mercado da gastronomia nas últimas décadas, e dentre vários impactos, revalorizou a alimentação de forma significativa, o que pode ser visto também como elitização do movimento.

Apesar das críticas, o movimento Slow Food tem desempenhado um papel significativo na evolução da gastronomia como campo de estudo e consumo. Suas influências podem ser observadas nas mudanças de mentalidade em relação à alimentação, destacando a valorização de produtos locais e tradicionais, além de fomentar a sustentabilidade e conscientização alimentar.

No contexto do desenvolvimento rural sustentável, o Slow Food tem contribuído para incentivar práticas agrícolas mais sustentáveis, apoiar a preservação da biodiversidade e resgatar métodos tradicionais de cultivo, valorizando a história e conhecimentos dos agricultores familiares (NAZIFI ET AL., 2023; HU ET AL., 2021; SASSATELLI E DAVOLIO, 2010).

No campo da pesquisa em alimentação saudável e sustentabilidade, os estudos têm uma ligação direta com o movimento Slow Food. As investigações nessa área têm proporcionado uma compreensão mais profunda sobre o impacto das escolhas alimentares na saúde, no meio ambiente e na justiça social (GARCIA-PARPET, 2023).

## **METODOLOGIA**

De acordo com o objetivo estabelecido para pesquisa, foi realizada uma pesquisa qualitativa de caráter exploratório e descritiva, utilizando-se como métodos principais a bibliometria e análise documental. Estudos exploratórios são aqueles que buscam um entendimento mais aprofundado de um fenômeno em estudo, com o objetivo de torná-lo mais evidente. Vergara (2004, p. 47) menciona que a pesquisa descritiva destaca as características de uma determinada população ou fenômeno, podendo estabelecer correlações entre variáveis e definir sua natureza, sem necessariamente buscar explicar os fenômenos descritos, embora sirva como base para tal explicação. Nesse tipo de pesquisa, há um interesse em mapear padrões de comportamento, semelhante ao que ocorre na pesquisa exploratória (GIL, 2010). Existem diversas interpretações da bibliometria; Ye, Song e Li (2012) afirmam que ela examina os resultados da investigação abordando temas, métodos e amostras. Zupic e Carter (2015) descrevem a bibliometria como uma ferramenta para analisar a evolução de temas com base na estrutura conceitual, intelectual e social. Merigó e Yang (2017) apontam que a análise bibliométrica envolve um estudo quantitativo que classifica o material bibliográfico.

Como primeira etapa de coleta de dados, foi realizada uma pesquisa bibliométrica com foco na identificação de dados quantitativos acerca da evolução do tema “slow food” como área de estudos. Essa pesquisa também possibilitou a identificação de artigos científicos relevantes que foram base para a fundamentação teórica desta pesquisa. Para avaliar o desenvolvimento da pesquisa científica sobre o tema deste artigo, foi realizada uma pesquisa bibliométrica na base de dados *Web of Science* (WoS) no dia 15 de abril de 2024. Para tanto foi utilizado o termo exato “slow food”. A WoS foi selecionada por

agregar um dos maiores acervos científicos dentre as bases de dados, e o acesso foi feito via CAPES CAFe, utilizando o login da instituição de ensino a qual um dos pesquisadores é vinculado. Não foi aplicado nenhum parâmetro temporal na pesquisa, então a base de dados considerou o período de 1945 até 2024, porém os dados do último ano da série não serão discutidos por ainda não estarem consolidados.

Também foi realizada uma análise documental nos relatórios anuais de atividades do Movimento Slow Food, que podem ser encontrados do site mundial da organização. Tal análise justifica-se por buscar dados acerca da evolução dos principais projetos do SF no decorrer dos anos. A partir desses dados, desenvolveu-se uma análise qualitativa para avaliar a evolução do Movimento, considerando seus princípios e objetivos.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

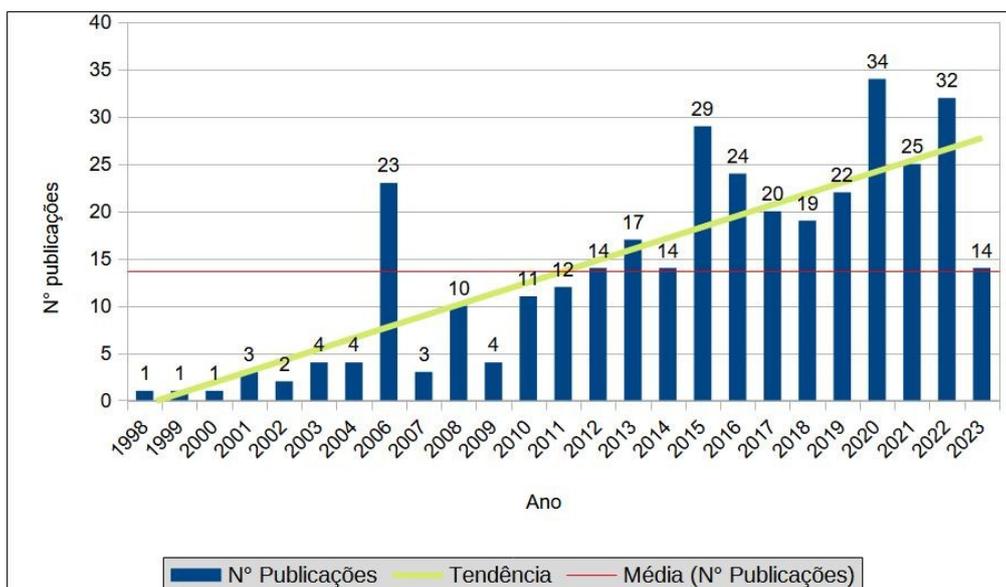
### A evolução da pesquisa sobre Slow Food: um recorte a partir da bibliometria

Durante a pesquisa bibliométrica foi obtido um total de 348 (trezentos e quarenta e oito) registros, e serão considerados todos os tipos de documentos nesta análise, já que a análise busca identificar a discussão sobre o tema. Os resultados foram ordenados segundo o maior número de citações. O primeiro registro de pesquisa com o termo Slow Food é de 1998, de autoria de J. Hodges com título *On the web, it's slow food*, na revista *Fortune*, sendo este classificado como material editorial. Neste ano foi gerado somente um trabalho.

O primeiro artigo científico com alta relevância (com 32 referências e citado 153 vezes), foi o artigo intitulado *The practical aesthetics of traditional cuisines: Slow food in Tuscany*, de autoria de Miele, M. e Murdoch J., publicado na revista *Sociologia Ruralis* (volume 42, n.4), de outubro de 2002, registrado com o DOI 10.1111/1467-9523.00219, que foi apresentado na conferência *Workshop on Rethinking Food Production-Consumption*, realizado em dezembro de 2001 na Universidade da Califórnia, em Santa Cruz, Califórnia, Estados Unidos.

Um critério importante para a análise da pesquisa bibliométrica é o número de publicações anuais, o que pode nos fornecer um panorama acerca do interesse sobre o tema na academia. O Gráfico 1 apresenta o número de publicações sobre o tema “Slow Food” realizada em cada ano, a partir da base de dados estudada.

Gráfico 1 – Número de publicações anuais sobre Slow Food



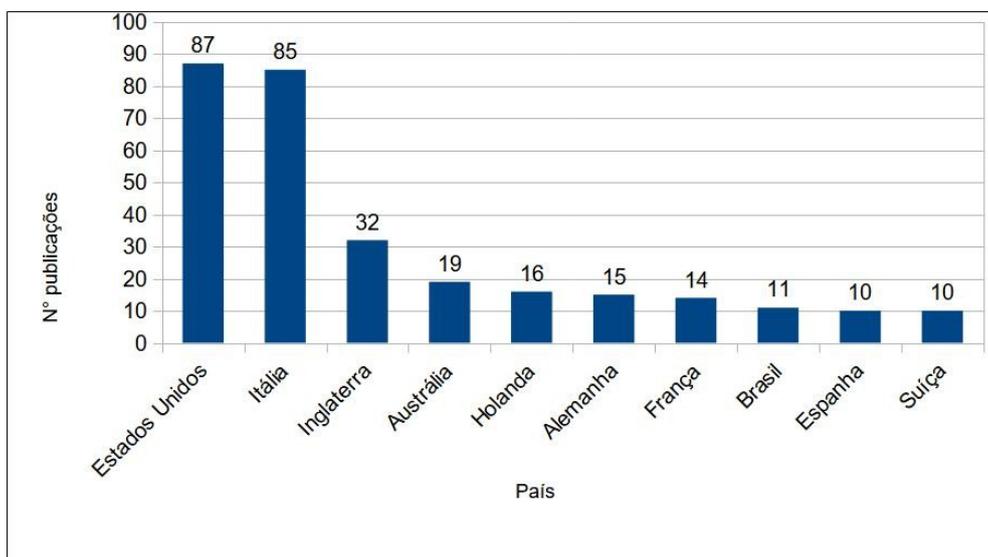
Fonte: elaborado pelos autores, 2024

Percebe-se que maior número de publicações ocorreu entre os anos de 2015 a 2022, totalizando 205 arquivos ou 58,9% de todas as publicações consideradas, e nestes anos também observa-se um número de publicações acima da média (13,72 publicações ao ano), representada pela linha vermelha. Apesar do número observado nesse período, o ano de 2023 teve somente 14 trabalhos publicados, o que representou uma queda de 56,25% em relação ao ano anterior, mas ainda mantendo-se acima da média anual. Houve ainda um perceptível pico de pesquisas no ano de 2006, com 6,6% das pesquisas publicadas, volume superior à media anual.

A linha verde ascendente indica a tendência verificada no período em análise, assim, mesmo com a baixa significativa dos registros em 2023, percebe-se que no decorrer do período o interesse sobre o tema foi crescente.

Já no Gráfico 2 verificamos os dez países com maior número de publicações acerca do tema aqui estudado.

Gráfico 2 – Países com maior número de publicações sobre Slow Food



Fonte: Web of Science, 2024.

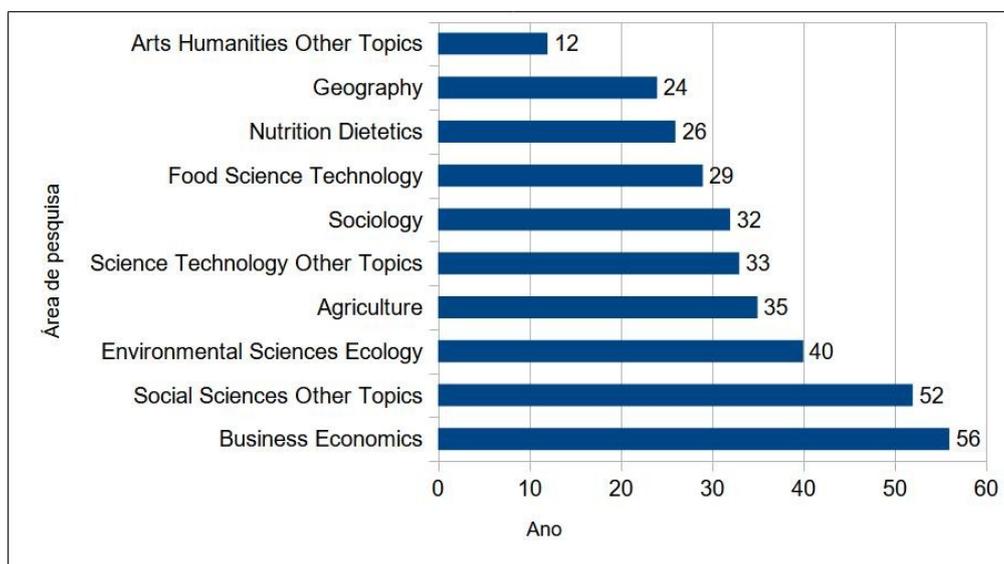
Ao analisarmos os números, percebemos que o maior número de publicações concentra-se em países europeus, porém, os Estados Unidos lideram o ranking com um total de 87 publicações (24% do total de publicações do tema).

O Brasil aparece com somente 11 registros, ou 3,16% do total. Em análise mais refinada, verificamos que o maior número de publicações brasileiras ocorreu nos anos de 2021 e 2022, contando com 3 publicações em cada ano. Os demais registros de publicações nacionais ocorreram em 2011, 2012, 2017, 2020 e 2023, com somente um registro a cada ano.

Nota-se ainda que a Itália, país de origem do Movimento, encontra-se em segundo lugar no volume de publicações. Outro fator relevante que podemos destacar é que os Estados Unidos é o país de origem do movimento *farm-to-table*, que possui filosofia similar ao SF, o que pode justificar seu protagonismo no cenário de pesquisa em relação ao tema.

No Gráfico 3 podemos verificar as dez áreas de pesquisa mais proeminentes em relação ao Slow Food, assim classificadas pela base de dados WoS.

Gráfico 3 – Principais áreas de pesquisa sobre Slow Food



Fonte: Web of Science, 2024.

Pode-se verificar que o maior número de publicações é na área de economia (Business Economics), ciências sociais e afins (Social Sciences Others Topics), ciências ambientais e ecologia (Environmental Sciences Ecology), agricultura (Agriculture) e ciência da tecnologia e afins (Science Technology Others Topics), em tradução livre. Em análise mais refinada na base WoS, observamos que as três áreas com maior número de artigos citados no tema foram: *Agricultural Policy* (103), *Hospitality, Leisure, Sport & Tourism* (52) e *Nutrition & Dietetics* (19).

### A evolução do movimento Slow Food – um recorte a partir dos relatórios anuais

O movimento Slow Food disponibiliza em seu site os relatórios anuais dos anos 2017 até os anos 2022. Ainda não foi disponibilizado o relatório de 2023, mas é possível acessar os dados atuais (2024). Para descrever a evolução do movimento, segundo os dados obtidos nos anuários, foram considerados as seguintes ações: Arca do Gosto, Fortalezas e Mercados da Terra.

Durante a análise documental, foi percebida variação na forma de apresentação dos dados nos anuários, e até mesmo a omissão de algumas informações específicas. Os anuários foram baixados do site internacional do SF e os dados foram extraídos

manualmente. Já para os dados do ano de 2024, a busca foi feita no mesmo site, sendo possível identificar as informações mais atuais, porém ainda podem ser alteradas no decorrer do ano, visto que esta coleta de dados foi realizada no mês de abril desse ano.

Talvez uma das mais relevantes ações do SF, a Arca do Gosto é descrita no site do SF Brasil como

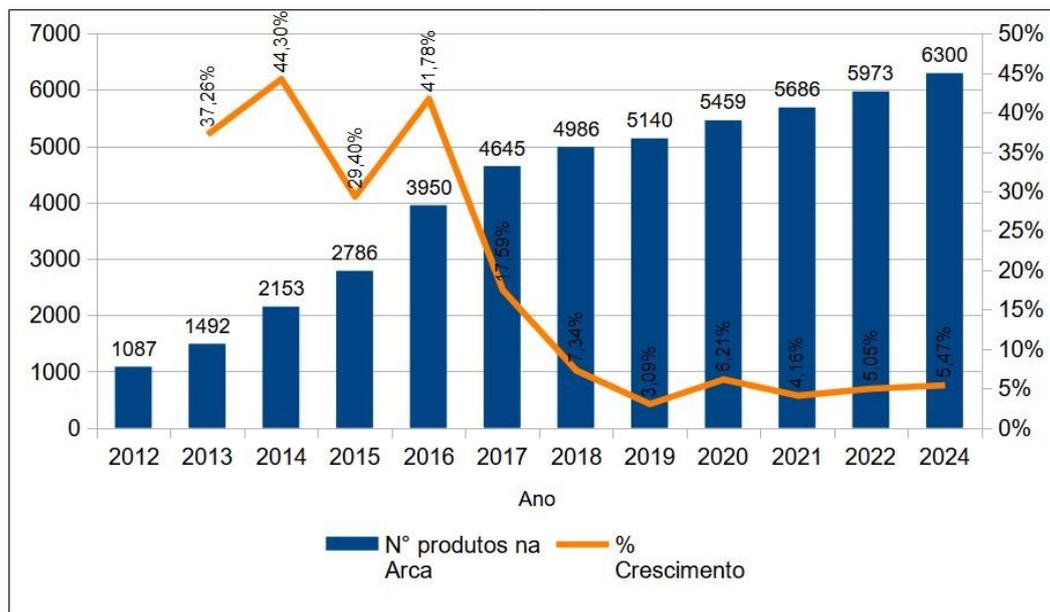
[...] um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga alimentos especiais ameaçados de extinção. Sabores quase esquecidos, mas ainda vivos, pelas mãos e sabedoria de poucos mestres artesãos, agricultores, produtores e cozinheiros. Muitos deles, alimentos com potenciais produtivos e comerciais reais. (Slow Food Brasil, 2024)

De acordo com o Movimento, qualquer tipo de produto pode ser inscrito para a Arca do Gosto, a partir da observância de critérios específicos que devem estar adequados à filosofia do SF. São citados como alguns critérios:

Na Arca, embarcam alimentos que apresentam risco biológico de extinção, mas também produtos beneficiados, pois junto com a biodiversidade desaparece a cultura a ela atrelada, como queijos, carnes curadas, pães, embutidos e outros alimentos que são a expressão de saberes rurais e artesanais complexos, frutos de habilidades e práticas desenvolvidas e transmitidas há gerações por registros escritos ou pela oralidade. [...] devem pertencer à comunidade, ao território, onde nasceram e se desenvolveram, às gerações que os transmitiram e os que conservaram. Não podem ser uma marca comercial registrada, nem uma propriedade privada de um único produtor ou de uma empresa. Os produtos devem ter uma qualidade organoléptica especial, definida pelas tradições e usos locais. Os produtos podem ser ligados a território, memória, identidade e saberes locais tradicionais de uma comunidade. Os produtos devem ser produzidos em quantidades limitadas. (Slow Food Brasil, 2024)

A seguir são apresentados no Gráfico 4 os dados relacionados à evolução da Arca do Gosto. Destaca-se que este é o único critério de análise com disponibilidade de dados a partir de 2012, disponíveis no relatório anual de 2017, sendo o período de amostra até 2024.

Gráfico 4 – Número de produtos na Arca do Gosto X % de incremento anual



Fonte: elaborado pelos autores, 2024

Inicialmente observa-se que houve crescimento contínuo anual na inclusão de produtos na Arca, com destaque para o período de 2012 a 2017, evoluindo de 1.087 para 4.645 produtos, um aumento de 427%. A linha laranja que consta no Gráfico representa o percentual de crescimento de um ano para outro, e verifica-se que a partir de 2018 o crescimento se deu de forma mais lenta, chegando a 6.300 produtos em 2024, ilustrada pela queda observada na linha a partir de 2016.

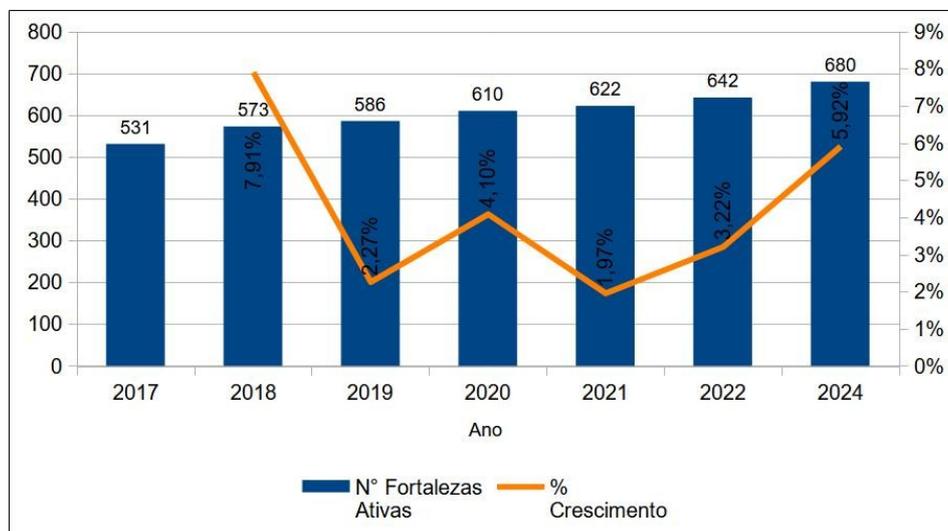
Quando analisamos os dados constantes nesse Gráfico, duas questões acabam surgindo: i) quais ações o Movimento realizou no período de 2012 a 2017 que resultaram em um crescimento tão significativo e ii) a baixa na inclusão de novos produtos observada a partir de 2016 indica um esgotamento do poder de ação do SF? Tais questionamentos são fundamentais, pois a Arca do Gosto representa uma ação basilar no impacto do SF no desenvolvimento sustentável, preservação dos saberes e fazeres tradicionais e na alimentação saudável.

Assim como a Arca do Gosto, o projeto Fortalezas é de extrema importância para o SF, uma vez que foca nos produtores de alimentos, buscando assim salvaguardar os detentores dos saberes e fazeres tradicionais. Segundo o Slow Food Brasil (2024), as Fortalezas

[...] fazem parte de um programa iniciado em 1999, para construir com os agricultores familiares e produtores artesanais caminhos para superar suas dificuldades, reunindo agricultores e produtores isolados e conectando-os com mercados mais sensíveis que valorizam os seus produtos. [...] Os projetos das Fortalezas estão focados em uma área geográfica específica, um território. Podem, por exemplo, envolver desde um único produtor de queijo (talvez o último detentor de um modo de fazer tradicional) até um grupo de centenas de agricultores familiares. [...] As **Fortalezas Slow Food** são projetos concretos de desenvolvimento da qualidade dos produtos nos territórios, envolvendo diretamente os pequenos produtores, técnicos e entidades locais. São pequenos projetos dedicados a auxiliar grupos de produtores artesanais e preservar os produtos artesanais de qualidade.

Os dados obtidos nos anuários e no site internacional do SF estão dispostos nos dois gráficos a seguir. O Gráfico 5 trata do número de Fortalezas ativas e a porcentagem anual de crescimento do projeto. Depois, apresenta-se o Gráfico 6 considerando o número de países e de produtores envolvidos.

Gráfico 5 – Número de Fortalezas Slow Food ativas X % Crescimento anual

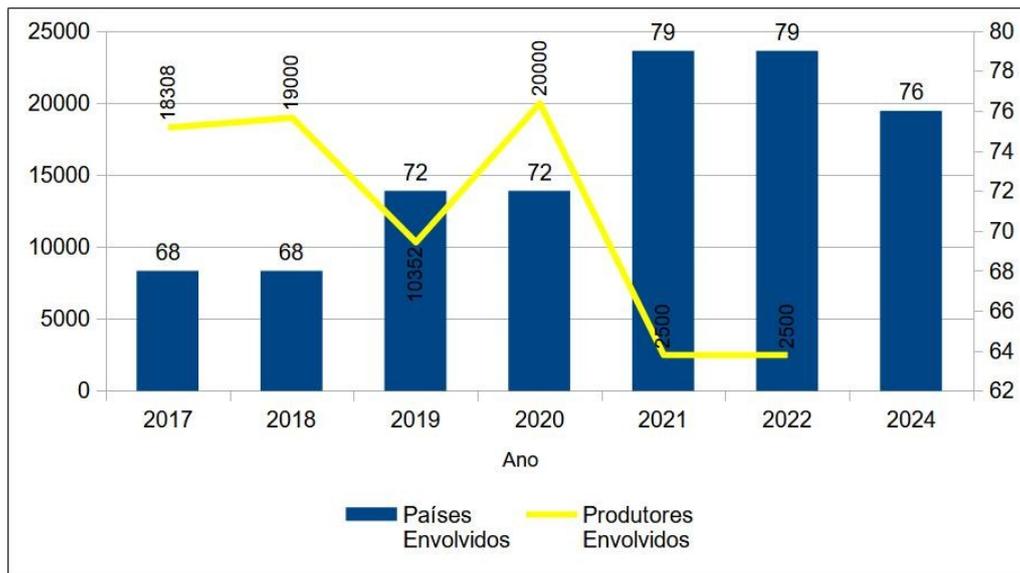


Fonte: elaborado pelos autores, 2024.

No Gráfico 5 podemos verificar um crescimento gradual no decorrer do período, partindo de 531 Fortalezas ativas em 2017 para 680 em 2024. Ao analisarmos o percentual de crescimento, verifica-se que a taxa anual sofreu oscilações, com queda significativa em 2019 e aumento em 2024.

Para detalhar as informações sobre as Fortalezas, apresenta-se a seguir o Gráfico 6, que considera o número de produtores que as integraram em cada ano, bem como o número de países envolvidos no projeto.

Gráfico 6 – Número de produtores nas Fortalezas e número de países envolvidos



Fonte: elaborado pelos autores, 2024.

As barras do Gráfico 6 representam o número de países envolvidos no projeto, iniciando com 68 em 2017 e possuindo atualmente 76 países. Destaca-se que os dados de 2023 não estão disponíveis, mas observa-se queda no número de países de 2022 para 2024.

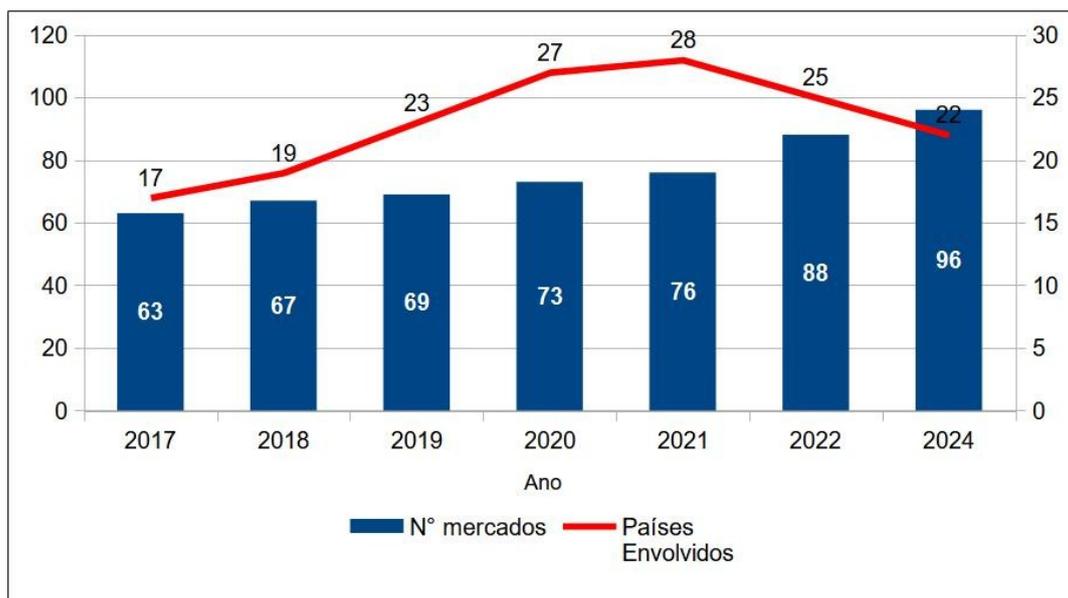
Um dos dados mais significativos para o Fortalezas é o número de produtores envolvidos. Nos anos de 2017, 2018 e 2020 os números apresentados são os maiores da série analisada, com significativa diminuição em 2019. Nos anos de 2021 e 2022 a denominação apresentada para os produtores nos relatórios anuais é alterada para “pequenos produtores ou empresas artesanais no projeto”, o que sugere uma alteração na metodologia para computar os produtores participantes, justificando assim a expressiva queda no índice. Não foi possível identificar o número de produtores participantes no ano de 2024. Já o número de países teve seu auge nos anos de 2021 e 2022 (79 por ano), com menor número nos anos de 2017 e 2018.

O site do Slow Food internacional (2024) apresenta os Mercados da Terra como comunidades de produtores e artesãos do alimento que se reúnem para promover os produtos locais e apresentá-los aos consumidores, além de serem locais de encontro onde produtores e outros ativistas vêm para aprender e ensinar sobre um sistema alimentar mais justo e sustentável.

Nesse projeto, o SF também afirma dar suporte a cadeias curtas dos produtos, oportunizando aos pequenos produtores uma competição mais justa em relação à grande indústria agroalimentar. O projeto também estimula o diálogo e troca de experiências entre produtores e consumidores, bem como a educação para o paladar e boa nutrição.

Os relatórios anuais apresentam os seguintes dados acerca desse projeto, representados no Gráfico 7:

Gráfico 7 – Mercados da Terra ativos X N° países envolvidos



Fonte: elaborado pelos autores, 2024.

No gráfico acima encontram-se dados acerca do número de Mercados ativos e de países envolvidos em cada ano. O volume de Mercados ativos no mundo cresceu de forma consistente no decorrer do período analisado, partindo de 63 em 2017 e chegando a 96 em 2024. O número de países envolvidos sofreu oscilação, saindo de 17 em 2017 para 28 em 2021, com queda para 22 no ano de 2024.

Após apresentados os dados acerca da evolução do Movimento Slow Food, podemos destacar certas convergências de tendências.

Inicialmente, o período de maior interesse científico pelo SF (2015 a 2022) coincide com os períodos de maiores resultados apresentados nos anuários, já que os produtos da Arca aumentaram de 2.786 em 2015 para 5.973 em 2022 (alta de 214%). Apesar de não identificarmos os dados das Fortalezas e dos Mercados da Terra anteriores a 2017, é possível observar que estes projetos também se consolidaram nesse período estudado.

Por fim, segundo o Slow Food (2024) ao cruzarmos as informações dos países com mais registros no WoS (Gráfico 2) com os dados retirados do site do SF internacional, verificamos o seguinte no Quadro 1:

Quadro 1 – Países que mais publicaram (1998 a 2024) X Dados atuais Slow Food

País	Publicações (1998 a 2024)		Arca do Gosto 2024		Fortalezas Ativas 2024		Mercados da Terra 2024	
	Quantidade	Porcentagem	Quantidade	Porcentagem	Quantidade	Porcentagem	Quantidade	Porcentagem
Estados Unidos	87	25,00%	386	6,13%	5	0,74%		0,00%
Itália	85	24,43%	1200	19,05%	391	57,50%	50	52,08%
Inglaterra	32	9,20%	191	3,03%	5	0,74%		0,00%
Austrália	19	5,46%	65	1,03%		0,00%	1	1,04%
Holanda	16	4,60%	85	1,35%	13	1,91%		0,00%
Alemanha	15	4,31%	86	1,37%	5	0,74%		0,00%
França	14	4,02%	307	4,87%	25	3,68%	1	1,04%
Brasil	11	3,16%	235	3,73%	20	2,94%		0,00%
Espanha	10	2,87%	281	4,46%	9	1,32%	1	1,04%
Suíça	10	2,87%	79	1,25%	20	2,94%		0,00%
TOTAL	348	100,00%	6300	100,00%	680	100,00%	96	100,00%

Fonte: elaborado pelos autores, 2024.

É inegável o domínio italiano acerca do tema Slow Food. Além de concentrar o segundo maior número de registros na base WoS, também apresenta os números mais consideráveis sobre a atuação do Movimento, contando com 19,05% do total de produtos da Arca, 57,5% das Fortalezas e 52,08% dos Mercados da Terra em 2024. Pode-se considerar que além de possuir domínio na pesquisa em SF no mundo, também é o país que mais realiza projetos de promoção dos princípios do Movimento.

Já os Estados Unidos, país com 25% do total de registros na base WoS, apresenta somente 6,13% dos produtos registrados na Arca, 0,74% de Fortalezas ativas e não possui registros de Mercados da Terra. Com esses dados, os Estados Unidos apresentam

grande interesse por pesquisa científica acerca do SF, porém a atuação do Movimento no país é muito deficiente.

## **IMPLICAÇÕES TEÓRICAS E/OU PRÁTICAS DA PESQUISA**

A pesquisa sobre o Movimento Slow Food, ao buscar seu objetivo, pode resultar na contribuição para a compreensão da relação entre gastronomia e desenvolvimento sustentável, explora dos princípios e fundamentos do Slow Food como uma teoria de base para a alimentação consciente, propõe a análise da evolução do movimento e sua influência na mudança de paradigmas no consumo alimentar, além de identificar áreas de pesquisa proeminentes relacionadas ao Slow Food, como economia, ciências sociais e ambientais.

De maneira prática, essa pesquisa pode resultar na promoção de práticas agrícolas sustentáveis e valorização de produtos locais e tradicionais, especialmente na gastronomia, estimulando a conscientização alimentar e escolha de alimentos saudáveis e sustentáveis. Também incentiva a preservação da biodiversidade e resgate de métodos tradicionais de cultivo e o apoio ao desenvolvimento de políticas agrícolas e alimentares mais sustentáveis.

Diversas áreas de estudo podem se valer dos dados aqui discutidos, em especial a gastronomia e o turismo, através da divulgação e promoção de práticas de turismo rural sustentável com o SF como base teórica. A partir de projetos como a Arca do Gosto, Fortalezas e Mercados da Terra, podem ser desenvolvidos atrativos que garantam ganhos justos aos produtores, valorizem os saberes e fazeres tradicionais e contribuam para o desenvolvimento local a partir da atividade turística, mas ressalta-se que a pesquisa científica acerca desses temas relacionados pode ser diferencial para consolidar tais práticas.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A gastronomia, como nova área de estudos e pesquisas, pode valer-se de teorias de diversas áreas, porém o Slow Food parece ser uma das mais importantes, dados os desafios de sustentabilidade ambiental e econômica da atualidade. Como verificado na análise bibliométrica, trata-se de uma matéria interdisciplinar, que pode ser cada vez mais consolidada ao longo dos anos por meio da pesquisa científica.

Deve-se filtrar certas questões inerentes ao mercado da gastronomia. Muito se discute no mercado profissional da área, com relevante impacto na formação acadêmica, acerca das tendências futuras. Tende-se sempre a classificar certos conhecimentos, técnicas, conceitos, produtos, etc, como modismos ultrapassados, com rápida predileção ao que é considerado “tendência”. Porém verifica-se, pelo volume de pesquisas sobre o SF e pelos dados contidos nos relatórios anuais, que o Movimento não se trata de uma moda que foi relevante por algum tempo e está em possível decadência. Deve-se considerar que seus princípios e práticas podem se constituir verdadeiros métodos para promoção do desenvolvimento rural sustentável e uma gastronomia mais ética, com impactos em diversos pontos da sociedade.

Quando pensamos nos projetos desenvolvidos pelo SF e tratados neste trabalho, podemos tomá-los como ferramentas para incentivar o turismo rural. Pensemos no impacto que constituir uma Fortaleza que agrega diversos produtores de uma determinada região, motivados por ou mais produtos incluídos na Arca do Gosto, e agregados a outros projetos como Mercados da Terra, podemos verificar que estas práticas podem servir de metodologia para desenvolvimento de destinos e/ou atrativos para o turismo rural.

Por fim, como encaminhamento para futuras pesquisas, sugere-se afinar os dados da pesquisa bibliométrica, com foco em identificar as relações diretas entre os países que mais publicam artigos científicos e explorar mais atuação prática do Movimento nesses locais, associando ainda a dados de desenvolvimento rural em possíveis estudos de caso.

## REFERÊNCIAS

BARBOSA, Livia (org.). A ética e a estética na alimentação contemporânea. In: CRUZ, Fabiana Thomé da; MATTE, Alessandra; SCHENIDER, Sérgio. Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias. Porto Alegre: Editora da Ufrgs, 2016. p. 95-123.

GARCIA-PARPET, Marie-France. Slow food: a revolução pelo consumo? sociologia de uma reclassificação de bens alimentares. Sociologias, \_\_\_\_\_, v. 25, n. 1, p. 1-35, 2023. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/18070337-128095>.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

HENDRIKX, Bas; LAGENDIJK, Arnoud. Slow Food as one in many a semiotic network approach to the geographical development of a social movement. Environment And

Planning e: Nature and Space, [S.L.], v. 5, n. 1, p. 169-188, 19 nov. 2020. SAGE Publications. <http://dx.doi.org/10.1177/2514848620970923>.

HSU, Eric L.. The slow food movement and time shortage: beyond the dichotomy of fast or slow. Journal Of Sociology, [S.L.], v. 51, n. 3, p. 628-642, 28 jan. 2014. SAGE Publications. <http://dx.doi.org/10.1177/1440783313518250>.

HU, Jiajing; XIONG, Lin; LV, Xingyang; PU, Bo. Sustainable rural tourism: linking residents' environmentally responsible behaviour to tourists' green consumption. Asia Pacific Journal Of Tourism Research, [S.L.], v. 26, n. 8, p. 879-893, 14 jun. 2021. Informa UK Limited. <http://dx.doi.org/10.1080/10941665.2021.1925316>.

MARIANI, Mariagiulia *et al.* Protecting Food Cultural Biodiversity: from theory to practice. challenging the geographical indications and the slow food models. Sustainability, [S.L.], v. 13, n. 9, p. 5265, 8 maio 2021. MDPI AG. <http://dx.doi.org/10.3390/su13095265>.

MERIGÓ, J. M.; YANG, J. B. Accounting research: A bibliometric analysis. **Australian Accounting Review**, 2017. 71-100.

NAZIFI, Hassan; SABOURI, Mohammad Sadegh; ALLAHYARI, Mohammad Sadegh; NIKNAMI, Mehrdad; DANAEI, Elham. Exploring Extension Implications for Slow Food Development in Iran: a comprehensive analysis. Sustainability, [S.L.], v. 15, n. 23, p. 16538, 4 dez. 2023. MDPI AG. <http://dx.doi.org/10.3390/su152316538>.

PETRINI, Carlo. Slow Food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

SASSATELLI, Roberta; DAVOLIO, Federica. Consumption, Pleasure and Politics. Journal Of Consumer Culture, [S.L.], v. 10, n. 2, p. 202-232, jul. 2010. SAGE Publications. <http://dx.doi.org/10.1177/1469540510364591>.

SIMONETTI, Luca. The ideology of Slow Food. Journal Of European Studies, [S.L.], v. 42, n. 2, p. 168-189, 29 maio 2012. SAGE Publications. <http://dx.doi.org/10.1177/0047244112436908>.

SLOW Food. 2024. Disponível em: [slowfood.com](http://slowfood.com). Acesso em: 15 abr. 2024.

SLOW Food Annual Report 2017. Bra: Slow Food, 2018. Disponível em: <https://www.slowfood.com/our-annual-report/>. Acesso em: 01 abr. 2024.

SLOW Food Annual Report 2018. Bra: Slow Food, 2019. Disponível em: <https://www.slowfood.com/our-annual-report/>. Acesso em: 01 abr. 2024.

SLOW Food Annual Report 2019. Bra: Slow Food, 2020. Disponível em: <https://www.slowfood.com/our-annual-report/>. Acesso em: 01 abr. 2024.

SLOW Food Annual Report 2020. Bra: Slow Food, 2021. Disponível em: <https://www.slowfood.com/our-annual-report/>. Acesso em: 01 abr. 2024.

SLOW Food Annual Report 2021. Bra: Slow Food, 2022. Disponível em: <https://www.slowfood.com/our-annual-report/>. Acesso em: 01 abr. 2024.

SLOW Food Annual Report 2022. Bra: Slow Food, 2023. Disponível em: <https://www.slowfood.com/our-annual-report/>. Acesso em: 01 abr. 2024.

THOMPSON, Craig J.; KUMAR, Ankita. Beyond consumer responsabilization: slow food 's actually existing neoliberalism. *Journal Of Consumer Culture*, [S.L.], v. 21, n. 2, p. 317-336, 12 dez. 2018. SAGE Publications. <http://dx.doi.org/10.1177/1469540518818632>.

VALDUGA, Vander; MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. As práticas do Slow Food no Brasil. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, [S.L.], v. 15, n. 1, p. 1819, 14 jan. 2021. ANPTUR - Associação Nacional de Pesquisa e Pós Graduação em Turismo. <http://dx.doi.org/10.7784/rbtur.v15i1.1819>.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

WEST, Harry G.; DOMINGOS, Nuno. Gourmandizing Poverty Food: the serpa cheese slow food presidium. *Journal Of Agrarian Change*, [S.L.], v. 12, n. 1, p. 120-143, 13 dez. 2011. Wiley. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1471-0366.2011.00335.x>.

YE, Q.; SONG, H.; LI, T. Cross-institutional collaboration networks in tourism and hospitality research. **Tourism Management Perspectives**, 2012. 55-64.

ZUPIC, I.; CATER, T. Bibliometric Methods in Management and Organization. **Organizational Research Methods**, v. 18, p. 429-472, 2015. ISSN 3.