

# COMER & BEBER

## DOCE

O C&B PROVOU O NECTAR DE ABELHA PRODUZIDO PELOS JOVENS AGROECOLOGISTAS AMIGOS DO CABEÇO (RN) E A TESTA: É DELICIOSO



### ESTRUTURA

## AÇÕES E GRUPOS QUE COMPÕEM O MOVIMENTO

A espinha dorsal do Slow Food é composta inicialmente pelas chamadas “Comunidades do alimento”, grupos de pessoas que operam no setor agroalimentar, desde a produção de matéria-prima à comercialização de produtos acabados, de maneira sustentável. Esses grupos normalmente encontram-se bastante ligados a um território do ponto de vista histórico, social e cultural. Não raro essas comunidades compartilham problemas originados pela prática da agricultura predatória, que lesa os recursos naturais e põe em risco a sobrevivência de determinados produtos e dos próprios indivíduos. O Ceará participa dessa teia com algumas Comunidades, a exemplo do Assentamento Boa Vista, de agricultores, em Quixadá, e da Comunidade de Irapuá, de agricultores e apicultores ecológicos, em Nova Russas.

Uma das Comunidades mais conhecidas da Terra Madre Brasil é a Farinha D’água, que reúne produtores diversos, entre eles Benedito Batista da Silva. O seu Bené, como é chamado, produz farinha d’água e farinha de tapioca de maneira artesanal. O C&B teve a oportunidade de provar e garante que o sabor é mesmo diferenciado - até pura a danada da farinha é gostosa! Sem falar no cheiro delicioso.

Também fazem parte da estrutura do SF as chamadas Fortalezas, projetos concretos voltados à promoção dos produtos, por meio do estabelecimento de padrões que assegurem sua qualidade e, principalmente, sua viabilidade comercial, além do autossustento das comunidades envolvidas. As Fortalezas envolvem diretamente pequenos produtores, técnicos e entidades locais. No Brasil há oito projetos, que trabalham com produtos tão diversos quanto arroz e caranguejo. Durante o evento o C&B teve a oportunidade de provar e trazer alguns deles, a exemplo do Arroz Vermelho do Vale do Piancó (PB), uma variedade do grão com excelentes propriedades nutricionais, mas ainda bastante desconhecida no Brasil; e a Castanha de baru (BA), com casca escura e sabor forte.

Outras unidades importantes na estrutura do SL são os Convívios, grupos locais que disseminam os valores do movimento por meio de ações como campanhas para proteger alimentos tradicionais, degustações e palestras, incentivo aos chefs para que usem ingredientes regionais e projetos em escolas.

# A revolução do



RIQUEZA DE pessoas, produtos e ideias: assim pode ser resumido o Terra Madre 2010, que teve 550 convidados e quatro dias de programação

### Nesta semana o Comer & Beber traz um pouco do que aconteceu no encontro da rede brasileira de colaboradores do movimento Slow Food

ADRIANA MARTINS\*  
Enviada a Brasília

Entre os dias 19 e 22 deste mês o C&B testemunhou etapa importante da construção de um novo paradigma alimentar, com a realização do Terra Madre 2010, encontro nacional da rede que integra colaboradores do movimento Slow Food (SF).

A programação, que incluiu palestras, debates e feira de produtos, permitiu ao público exercer uma importante reflexão sobre agricultura familiar, biodiversidade alimentar, tradições culinárias regionais e o restabelecimento do valor ritualístico e cultural do alimento.

Para explicar do que se trata a Terra Madre é preciso, antes, retroceder brevemente no tempo, de volta ao ano 1986, quando foi instalada no centro de Roma uma nova loja da marca McDonald’s, mais especificamente no andar de baixo do mesmo prédio onde funcionava o ateliê do famoso estilista italiano Valentino.

O cheiro das frituras passou a impregnar as roupas do artista, cuja indignação ganhou contornos políticos a partir do apoio do compatriota Carlo Petrini, jornalista que iniciou uma luta contra os valores perpetrados pelo “fast food”. Três anos depois, Petrini criou oficialmente o Slow Food, associação internacional sem fins lucrativos, hoje

com mais de cem mil associados e apoiadores em 132 países.

Embora criado a partir de uma situação de confronto específica, o SF não se resume à oposição ao “fast food”. De fato, o movimento nada tem contra hambúrgueres *me si*, mas à maneira predominante como eles são preparados e consumidos atualmente - com pressa, sem interesse nas origens dos ingredientes e sem atenção ao momento da degustação, corroborando para o estabelecimento de um ritmo de vida frenético e desumano.

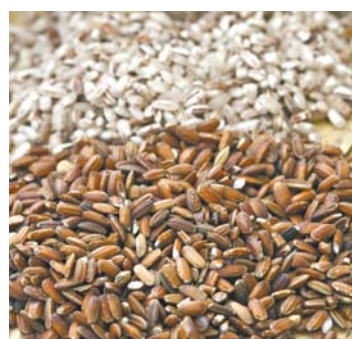
Também são alvo de repúdio do SF a homogeneização dos sabores, o desaparecimento das tradições culinárias regionais e o consequente empobrecimento do paladar. Por fim, o movimento enfatiza o consumo consciente, tendo em vista a relação intrínseca entre o que se coloca no prato e a situação ambiental, social e econômica do planeta.

Até que ponto esse novo paradigma pode atender as necessidades dos cerca de 6,6 bilhões de atuais habitantes do planeta ainda não é consenso. Mas, tendo em vista a situação vigente dos recursos naturais, do meio ambiente e da nossa qualidade de vida, bem como a enorme parcela da população mundial atingida pela fome, ele deve ser, no mínimo, considerado.

### Encontro

Nesse novo modelo, os pequenos produtores assumem papel fundamental na cadeia da alimentação. São eles que garantem a manutenção da biodiversidade alimentar, pelo fato de se dedicarem a um leque maior de produtos e por frequentemente adotarem práticas sustentáveis de agricultura.

Para reunir e dar voz a esses agricultores, pescadores e cria-



De cima para baixo: Arroz vermelho (PB), umbu (BA) e licuri (BA) FOTOS: CAROL AMORIM

dores, foi instituída a rede Terra Madre, que congrega ainda pesquisadores, chefs de cozinha, jovens e associados do movimento. Lançada em 2004 em Turim, Itália, em um encontro que reuniu cinco mil produtores de 130 países, a rede proporciona a troca de ideias e experiências entre seus colaboradores, enriquecendo o debate e fortalecendo o poder de atuação do Slow Food.

O Brasil tem sua rede Terra Madre, cujo primeiro encontro aconteceu em 2007. Neste mês

foi a vez da segunda edição, que ocorreu em Brasília, no Complexo Cultural da Fundação Nacional de Artes (Funarte) - o que já demonstra certo entendimento do Governo Federal sobre a íntima relação entre comida e cultura. O evento, que teve 550 convidados, foi realizado em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT, do Ministério do Desenvolvimento Agrário), Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (Fida, agência das Nações Unidas) e MinC (Secretaria da Identidade e Diversidade Cultural).

Entre uma palestra e um passeio pela feira de produtos, o C&B descobriu sabores, cheiros, histórias e ideias de diversos cantos do país. A tal diversidade cultural e alimentar materializou-se e deixou bastante clara a noção de que, ao não trazermos minimamente o patrimônio de nosso próprio povo para a cozinha, ao privilegiarmos sistematicamente os mesmos industrializados com sabor padronizado, estamos contribuindo para o empobrecimento do paladar e o esfacelamento de nossa própria identidade.

Isso não significa dizer que todos os industrializados e suas respectivas empresas fabricantes são ruins - uma visão simplista de uma questão complexa, especialmente no âmbito dos grandes centros urbanos. Mas, como bem colocou a nutricionista e pesquisadora Neide Rigo (que também participou do encontro), em seu blog “Comese”, “há outras formas de se conseguir comida além dos grandes supermercados; outros feijões além do cariquinho; outras formas de cozinhar além do aquecer no microondas e outros aromas além dos cubos”. Assim, a palavra-chave aqui é informação - deve-se estar disposto a

### REFLEXÕES

## ENCERRAMENTO REÚNE PARCEIROS DO SLOW FOOD

A cerimônia de encerramento do Terra Madre Brasil II contou com a presença dos principais parceiros da associação Slow Food, além de seu presidente e fundador, Carlo Petrini (foto). Os parceiros foram unânimes em exaltar a importância da rede global Terra Madre para promover a diversidade cultural a partir da alimentação. Humberto Oliveira, Secretário de Desenvolvimento Territorial (Ministério do Desenvolvimento Agrário) destacou que o Brasil foi o primeiro país no mundo a assinar acordo de cooperação com o Slow Food. “Desde 2004, quando participamos do primeiro encontro da rede em Turim, na Itália, entendemos a importância de estabelecer relação com o movimento”, ressaltou Oliveira.



Em sua fala, Petrini encorajou a rede brasileira a investir na produção de pequena escala e afirmou que não há nada mais moderno que a agricultura local. O líder apontou que nos últimos 50 anos o sistema alimentar industrial levou à destruição do planeta e eliminou 70% da sua biodiversidade. Em seu discurso, levantou também a bandeira contra o desperdício, utilizando dados da FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação). “Produzimos comida para alimentar 12 bilhões de pessoas, sendo que a população mundial é de 6 bilhões. Pedimos para a terra produzir mais, colocamos produtos químicos e depois jogamos tudo no lixo”, declarou.

Embora permeada por observações pertinentes, a fala de Petrini não deixou de apresentar passagens que remetem a certo romantismo, especialmente em relação aos pequenos produtores. Por sua vez, a generalização de que toda grande empresa carece de escrúpulos é simplista, assim como condenar totalmente a globalização. O mesmo vale para a tentativa de definir as tradições culinárias como heranças que não se transformam naturalmente com o tempo (nas palavras do pesquisador italiano Massimo Montanari, “não há inovação sem raízes, não há raízes sem inovação”). Por fim, vale ressaltar que o ritmo de vida não se tornou frenético por conta exclusivamente da ganância, mas por uma série de fatores complexos que envolvem desde a inserção da mulher no mercado de trabalho até as demandas naturais de uma população que cresce e se modifica. Refletir sobre essas questões é fundamental para enriquecer o debate.



## MARCA

O SÍMBOLO DO MOVIMENTO SLOW FOOD É UM CARACOL, QUE SEQUE LENTA, MAS CONTINUAMENTE, RESPEITANDO SEU RITMO

## IDENTIFICAÇÃO

"A REDE SE DESENVOLVEU DEVAGAR, MAS PROSSEGUINDO COMO A LESMA", COMPAROU O FUNDADOR CARLO PETRINI. EM VÁRIOS PAÍSES É POSSÍVEL IDENTIFICAR PESSOAS E ESTABELECIMENTOS ASSOCIADOS POR ESSA MARCA

## REUNIÃO

DURANTE O ENCONTRO DA TERRA MADRE, FOI REALIZADO UM JANTAR EM HOMENAGEM A PETRINI, COM CHEFS RECONHECIDOS E ADEPTOS DO SLOW



## NATIVA

CELEIA DE UMBU, FRUTA TÍPICA DA CAATINGA, FOI USADA EM TORTAS SERVIDAS EM UM DOS ALMOÇOS DO EVENTO. ESTAVA SENSACIONAL



# caracol



FOTOS: CAROL AMORIM

\* **A rede Terra Madre congrega pesquisadores, chefs, jovens e associados do movimento Slow Food**

\* **Para além de promover intercâmbios, a importância da rede está em divulgar e conscientizar**

pesquisar, divulgar, provar. E hoje os meios para se empreender essa busca estão muito mais acessíveis.

## Experiências

Claro, não se pode exigir que todos mantenham o mesmo nível de interesse pelo universo da alimentação ou que gostem de cozinhar. Mas as preferências individuais tampouco servem de desculpa para a completa negligência em relação àquilo que se põe no prato.

Para além de promover intercâmbios, é justamente nesse sentido de divulgar e conscientizar que reside a importância da Terra Madre. Durante o encontro da rede, o C&B conheceu, por exemplo, o licuri, uma amêndoa extraordinária, cujo sabor é semelhante ao do coco, mas com toque de castanha.

O licuri vem transformando a realidade sócio-econômica de um grupo de mulheres da região do Piemonte da Diamantina, no semiárido do sertão baiano, onde funciona uma cooperativa que fabrica com exclusividade produtos à base desse fruto de palmeira nativa do Nordeste.

O azeite de licuri é um dos ingredientes mais cheirosos que esta repórter encontrou no lu-

gar. O sabor também não fica atrás, marcante e delicioso.

O tal azeite foi gentilmente doado pelo chef Beto Pimentel, dono do restaurante Paraíso Tropical, em Salvador (BA) e verdadeiro entusiasta dos preceitos do Slow Food e da enorme biodiversidade alimentar encontrada no Brasil.

Essa atitude colaborativa, aliás, fez-se presente ao longo de todo o encontro, revelando-se uma característica inerente à proposta da rede Terra Madre. Pelos gramados, na saída do anfiteatro, todos pareciam dispostos a compartilhar produtos e conhecimentos, com vistas ao objetivo maior de fortalecer a causa. Assim como os produtos, as pessoas também são uma grande riqueza da Terra Madre. Foram várias descobertas que não cabem nesta página. Por isso, o assunto se estende até a próxima sexta-feira, quando haverá espaço para detalhar alguns alimentos, personagens e iniciativas.

Na verdade, a proposta da Terra Madre permanece definitivamente com o C&B. Porque num mundo em que a urgência cada vez mais vulgariza o ato de alimentar-se, tendemos a esquecer que somos não apenas o que comemos, mas também quando, porque, como, com quem, porque e onde comemos. ▀

\* A repórter viajou a convite da organização do evento

## MAIS INFORMAÇÕES

→ SLOW FOOD BRASIL

www.slowfoodbrasil.com

TERRA MADRE

www.terramadre.slowfoodbrasil.com

## COMENTE

→ caderno3@diariodonordeste.com.br

## Pitadas



## NOVIDADE

**A alegria e a vitalidade da canção "Essa é pra tocar no rádio", de Gilberto Gil, inspiraram exposição homônima, do artista Cardoso Júnior, que levará 20 obras inéditas ao Moana Gastronomia & Arte, a partir do próximo dia 30 de março (terça-feira). O artista preparou obras divididas em diferentes suportes: telas, recortes em MDF e guaches exclusivos. A exposição apresenta toques de pop arte e com influências das obras de Picasso e sua maneira de retratar figuras, tudo isso aliado à cultura nordestina, em suas cores e textura. Para unir os prazeres das artes plásticas e da culinária, a casa funciona diariamente das 6 horas até 1 hora, oferecendo café da manhã (buffet), almoço e jantar (a la carte). Conta ainda com horários especiais de visitação sem consumo (das 9h às 11h e das 14h às 19h). Mais informações: 3263.4887 (Av. Beira Mar, 4260, no Golden Flat Fortaleza).**



## TRADICIONAL

**De 15 de março a 15 de abril, o clássico prato italiano Spaghetti à bolognesa será a estrela do cardápio do Spoleto. A maior rede de culinária italiana do país reedita o best seller da gastronomia mundial e o apresenta com um preço especial: R\$ 9,90. A massa incrementará o cardápio de receitas prontas do Spoleto, que desde 2009 lança sugestões com molhos exclusivos a fim de complementar o menu original. Sempre preocupado em manter suas raízes italianas, o Spaghetti à bolognesa do Spoleto segue a receita original e chega com um molho mais suculento e encorpado, preparado com carnes Wessel, que acabou de fechar parceria com a rede de culinária para fornecer matéria-prima para alguns produtos. Já a massa de grano duro leva a assinatura da Pasta Zara. Apesar de ser um prato pronto, o cliente tem a opção de acrescentar quatro toppings por mais R\$ 2,00. Mais informações: 3264-0386 (Av. Santos Dumont, 3131, Aldeota, Shopping Del Paseo).**

## VAI UM

**Ganhar ovos de chocolate é, há décadas, uma tradição da Páscoa.** Para manter esse hábito, o Shopping Aldeota e a Cacau Show firmaram uma deliciosa parceria. Os fãs da data e os chocólatras de plantão poderão ganhar 10 ovos de páscoa da marca. Para concorrer, basta se cadastrar no site do shopping (www.shoppingaldeota.com.br) e responder à pergunta: "Por que o Shopping Aldeota e a Cacau Show fazem da sua Páscoa ainda mais gostosa?". As frases serão selecionadas no dia 31 de março.



## OPORTUNIDADE

**O Extra Hiper Iguatemi promove hoje, a partir das 19h, uma oficina enogastronômica para clientes e convidados. No encontro, o atendente de vinhos Geraldo Lima ensinará os participantes a fazerem o ceviche, uma iguaria típica da cozinha peruana, que será saboreado com acompanhamento de vinhos sul-africanos da linha Oracle, na uva Chardonnay.**

## RECEITA

## CREME DE CAMARÃO AO LEITE DE CASTANHA



TOMATE  
4 UNIDADES

CEBOLA  
2 UNIDADES

PIMENTÃO  
1 UNIDADE

AZEITE  
4 COL. (SOPA)

ALHO  
4 DENTES

CAMARÃO  
1 KG

CHEIRO VERDE  
1 MAÇO

MANTEIGA  
1 COLHER (SOPA)

LEITE  
3 LITROS

FAR. DE TAPIOCA  
3 XÍCARAS

LEITE DE CASTANHA  
2 XÍCARAS

QUEIJO DOREINO  
AGOSTO

**1** Prepare os ingredientes: retire a pele e as sementes dos tomates (maduros); pique uma cebola (deve ser média) e rale a outra (deve ser pequena); pique o pimentão; amasse os dentes de alho e limpe os camarões; amarre o maço de cheiro-verde (salsa, coentro e cebolinha) com um barbante sem cor.

**2** Bata no liquidificador o tomate com a cebola picada e o pimentão. Reserve. Numa panela aquecida junte o azeite e o alho, mexendo até dourar levemente.

**3** Acrescente os camarões, os ingredientes batidos reservados e o amarrado de cheiro verde, mexendo sempre por cerca de cinco minutos ou até os camarões ficarem rosados. Retire do fogo e reserve.

**4** Em outra panela grande, doure a manteiga com a cebola ralada, adicione o leite e deixe ferver. Junte os camarões e a farinha de tapioca, mexendo sempre até engrossar e a tapioca ficar macia. Tempere com sal a gosto.

**5** Retire do fogo, aguarde uns cinco minutos e acrescente o leite de castanha. Sirva em seguida acompanhada de queijo-do-reino ralado.

\* Receita retirada do livro Viagem Gastronômica através do Brasil (foto: reprodução)

## DICA

## LEITE DE CASTANHA

Essa receita é uma adaptação da sopa de castanhas europeias às castanhas tropicais do Pará. Para produzir o leite da castanha, ela precisa ser muito nova e leitosa. Bata no liquidificador com um pouco de água e esprema em um pano fino (tipo fralda de bebê). Já a farinha de tapioca dá uma ótima textura ao creme.

Se ele ficar muito grosso, junte leite quente, aos poucos, mexendo sempre. O castanheiro-do-Pará atinge até 50 metros de altura. O fruto, também chamado de "ouriço", só pode ser aberto com pancadas de marreta ou machadadas, e contém de 12 a 25 sementes de castanhas em seu interior.

**MULTIPLEX UCI RIBEIRO SHOPPING IGUATEMI**  
SEXTA, 26 - 21h30  
SÁBADO, 27 - 10h45  
FAIXA NOBRE - 19h30  
De 2ª, 29 a 5ª feira, 1º

**À PROCURA DE ERIC**  
UM FILME DE KEN LOACH  
FESTIVAL DE CANNES

**CINEMA em arte**  
46 anos de espetáculo, debate e cultura  
www.cinemadarte.com.br

**NORTH SHOPPING A SEGUIR DIA 30 - 20h30**

**AH... O AMOR**  
todos nós teremos um

Apoio Cultural: **Diário**