

Artigos

As práticas do Slow Food no Brasil: uma análise das relações de hospitalidade e turismo no cotidiano da região Sul do país

Slow Food practices in Brazil: analysis of the relations of hospitality and tourism in the everyday of southern Brazil

Prácticas de Slow Food en Brasil: un análisis de la hospitalidad y las relaciones turísticas en el cotidiano del sur de Brasil

Vander Valduga¹; Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse²

¹Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Paraná, Brasil.

²Universidade Anhembi Morumbi, Morumbi, São Paulo, Brasil.

Palavras-chave:

Slow Food;
Hospitalidade;
Comensalidade;
Turismo;
Brasil.

Resumo

O Slow Food é um movimento internacional que defende o prazer da alimentação associado à produção social e ambientalmente responsável de alimentos. O Brasil possui 65 convívios Slow Food distribuídos em seu território. O objetivo central da pesquisa é: analisar o Slow Food e suas relações com o espaço cotidiano da hospitalidade e do turismo no Brasil. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, com uso de questionários estruturados com 30 questões organizadas a partir das categorias analíticas: lugar, área contígua de hospitalidade, identidade, ação solidária, permanências, liberdade e soberania. O recorte analítico é a região sul, totalizando 13 convívios pesquisados. Como principais resultados, destacam-se: as ações do movimento ocorrem com base em redes, convivialidade e diversas ações solidárias, manifestadas pelo voluntarismo das ações de seus membros em diversos projetos, denotando relações diretas de hospitalidade. Identificou-se uma centralização de recursos e informações pelo Slow Food internacional e pouco apoio aos convívios em escala local. As relações com turismo se mostraram indiretas, por intermédio das ações de inserção dos produtos nas cadeias de distribuição dos membros dos convívios, porém com ações e projetos com base no resgate de saberes, no fortalecimento dos lugares, na valorização e reafirmação de identidades no espaço social alimentar.

Keywords:

Slow Food;
Hospitality;
Commensality;
Tourism;
Brazil.

Abstract

Slow Food is an international movement that advocates the enjoyment of food associated with socially and environmentally responsible food production. Brazil has 65 Slow Food gatherings distributed in its territory. The main objective of this research is: to analyze Slow Food and its relations with the daily space of hospitality and tourism in Brazil. It is a qualitative research, using structured questionnaires with 30 questions organized from the analytical categories: place, contiguous area of hospitality, identity, solidarity action, permanence, freedom and sovereignty. The analytical framework is the southern region, totaling 13 researched convivialities. The main results are: the actions of the movement occur based on networks, friendliness and various solidarity actions, manifested by the voluntarism of the

actions of its members in various projects, denoting direct relations of hospitality. There has been centralization of resources and information by Slow Food International and little support for the local scale. Relations with tourism were indirect, through actions of insertion of products in the distribution chains of members of the community, but with actions and projects based on the retrieval of knowledge, the strengthening of places, the enhancement and reaffirmation of identities in social food space.

Palabras clave:

Slow Food;
Hospitalidad;
Comensalidad;
Turismo;
Brazil.

Revisado por pares.

Recebido em: 15/08/2019.

Aprovado em: 19/12/2019.

Editor:

Glauber Eduardo de Oliveira Santos.



Resumen

Slow Food es un movimiento internacional que aboga por el disfrute de los alimentos asociados con la producción de alimentos social y ambientalmente responsable. Brasil tiene 65 reuniones de Slow Food distribuidas en su territorio. El objetivo principal de la investigación es: analizar Slow Food y sus relaciones con el espacio diario de hospitalidad y turismo en Brasil. Es una investigación cualitativa, que utiliza cuestionarios estructurados con 30 preguntas organizadas con las categorías analíticas: lugar, área contigua de hospitalidad, identidad, acción solidaria, permanencia, libertad y soberanía. El corte analítico es la región sur, totalizando 13 convivios investigados. Los principales resultados son: las acciones del movimiento ocurren en base a redes, amistad y diversas acciones de solidaridad, manifestadas por el voluntarismo de las acciones de sus miembros en diversos proyectos, que denotan relaciones directas de hospitalidad; Slow Food International ha centralizado los recursos y la información y hay poco apoyo para la escala local. Las relaciones con el turismo fueran indirectas, a través de acciones de inserción de productos en las cadenas de distribución de los miembros de la comunidad pero con acciones y proyectos basados en la recuperación de conocimiento, el fortalecimiento de lugares, la mejora y reaffirmación de identidades en el espacio social alimentar.

Como Citar: Valduga, V.; Minasse, M. H. S. G. G. (2021). As práticas do Slow Food no Brasil: uma análise das relações de hospitalidade e turismo no cotidiano da região Sul do país. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, 15 (1), 1819, jan./abr. <http://dx.doi.org/10.7784/rbtur.v15i1.1819>

1 INTRODUÇÃO

O período contemporâneo é caracterizado pela velocidade e fluidez com que as atividades cotidianas ocorrem. Em geral, as atividades são produto das relações de espaço e tempo e as relações sociais que se estabelecem revelam o poder que existe sobre elas, isto é, quem domina o espaço pode controlar a política do lugar (Harvey, 2005). Nesse contexto, novas relações de trabalho, afetivas, sociais e morais afetam os indivíduos e seus grupos sociais, tendo como intermediário o contexto tecnológico. Vive-se os tempos hipermodernos (Lipovetsky, 2007), fluidos ou, em uma menção mais radical, a era da diluição das certezas em um mundo líquido (Bauman, 2001).

O contexto alimentar não foge à regra e passou nos últimos 50 anos por transformações que envolveram a produção e a comercialização de alimentos, que também passaram a ser moldadas pelo desenvolvimento tecnológico (Fischler, 1998; Ritzer, 2015). As transformações foram impulsionadas por novas demandas e novas relações sociais, laborais e demográficas, gerando a ideia de modernidade alimentar (Warde, 1997).

As relações sociais no âmbito da modernidade alimentar passam pela perspectiva da comensalidade que, derivada do latim 'comensale', assinala o ato de comer junto, partilhando do mesmo momento e lugar das refeições (Poulain, 2004). Pelo caráter de proximidade que pressupõe, vínculos identitários estão imbricados e evocam imagens, comportamentos, contextos éticos, estéticos e de partilha. Desta forma, a comensalidade integra os hábitos e os sistemas alimentares e consiste em uma interpretação da estrutura cotidiana da organização social onde a sociabilidade é manifestada a partir da comida que é partilhada (Sobal & Nelson, 2003; Boutaud, 2011). Comer junto assume um significado ritual e simbólico mais amplo do que a simples satisfação de uma necessidade fisiológica, constituindo-se, inclusive, como uma importante estratégia de socialização (Carneiro, 2003; Sobal & Nelson, 2003; Boutaud, 2011).

No embate das novas relações espaciais pressionadas pela aceleração do tempo é que emerge o cenário brasileiro da pesquisa, porém de raízes políticas italianas. O berço das novas organizações e aglomerados de fortalecimento endógeno, *clusters* e outras formas de cooperação e cooptação é reconhecidamente a "terceira Itália" (Bagnasco, 1999; Barquero, 2001; Lemos 2005). Nas décadas de 1960 a 1980 ganharam força na Itália discursos progressistas ligados à esquerda, movimentos anarquistas, entre outros, que conectavam temas como a liberdade, o interesse pelas artes, o uso do tempo livre, o direito de todos e não

apenas das classes burguesas à cultura, aos prazeres e a uma boa qualidade de vida. Andrews (2008) destaca que a Itália dos anos 1980 foi marcada por mudanças sociais e econômicas com alta representatividade. Em tal conjuntura, o país após alcançar o crescimento industrial e econômico esperado no período pós-guerra, passou a ser influenciado pela força neoliberal, com valores individualistas, de ascensão do consumo. Esta mudança comportamental refletiu na alimentação, com a instalação de grandes cadeias de *fast food* em todo país. O embate sobre temas como a qualidade de vida, incluindo o acesso a alimentos de qualidade e a sua valorização foram se tornando questões amplas e políticas, (Andrews, 2008; Gentile, 2016).

Nos anos 1970, Carlo Petrini, Azio Citi e Giovanni Ravnale, jovens da esquerda ativista italiana, passaram a dedicar-se a iniciativas populares, entre elas a fundação de um periódico de esquerda e uma estação de rádio, a primeira independente na Itália. Em 1975, Carlo Petrini elegeu-se vereador em Bra, na região do Piemonte, norte da Itália. Tal fato deu fôlego aos jovens ativistas da época. Com o passar dos anos, a política dos jovens se voltou para ações de ordem cultural e de identidade regional, com o intuito de reforçar a preservação e a promoção das tradições camponesas, gastronômicas e a produção vinícola (Andrews, 2008).

A atuação de Petrini, Citi & Ravnale foi fundamental para motivar a criação de organizações e associações com o mesmo objetivo, permitindo o fomento de uma rede de trocas (Petrini & Padovani, 2005). Arcigola foi uma das associações criadas, na década de 1980, que ganhou proporções tornando-se um movimento nacional voltado para a defesa e promoção da gastronomia italiana, com o objetivo principal de resguardar as bases alimentares e de apresentar resistência ao processo de equalização alimentar, influenciada pela chegada das redes de *fast food* ao país (Tencati & Zsolnai, 2009).

A partir da atmosfera reivindicatória em que vivia o país, um evento que marcou historicamente a trajetória do Slow Food foi a organização de uma manifestação contra a instalação do primeiro restaurante da rede estadunidense McDonald's em Roma. De acordo com Marrone (2011), o protesto contra o restaurante não se tratava apenas de uma questão de paladar, mas de estilo de vida, onde se colocava em jogo a opinião pública da esquerda, tradicionalmente pouco interessada nos prazeres da boa mesa. Carlo Petrini convocou a partir disso a união de outras associações e naquele contexto, então em 10 de dezembro de 1989, a Associação Internacional Slow Food foi lançada em Paris, por quatrocentos membros pertencentes a dezoito países (Petrini & Padovani, 2005; Andrews, 2008).

Em consulta à literatura internacional sobre o Slow Food, identificaram-se lacunas importantes de análise das relações entre o movimento e suas relações espaciais cotidianas com a hospitalidade e turismo. Lynch (2011) evidenciou que relações entre a hospitalidade e seus espaços deveriam ser objeto de mais pesquisas, portanto, a opção pela análise do movimento Slow Food em território brasileiro se deu pela sua presença em todas as regiões do país, com um total de 62 convívios, que são as células de atuação regional do movimento. O recorte analítico se deu na Região sul do Brasil, nos Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. A questão central da pesquisa é: *como tem ocorrido a inserção das práticas do Slow Food no cotidiano da hospitalidade e do turismo no Brasil?* Como objetivo central definiu-se: *analisar as práticas do Slow Food e suas relações com o cotidiano da hospitalidade e do turismo no Brasil.*

2 LUGAR E HOSPITALIDADE NO MOVIMENTO SLOW FOOD

Torna-se impossível abordar alguma perspectiva de lugar no contexto geográfico sem explicitar um entendimento estrutural do espaço, seu substrato. Cada espaço tem suas narrativas, suas coexistências e multiplicidades, o que evita cair na armadilha de alguns discursos sobre a globalização que enfileiram todos os lugares e povos numa única fila da história (Massey, 2008). Essa simbiose entre espaço e tempo permite olhar o mundo como realidade histórica tendo como ponto de partida a sociedade realizando-se em sua materialidade, formas, ações e funções.

Como realidade operacional, mas também em sentido epistemológico de realização social está a técnica. “As técnicas, de um lado, dão-nos a possibilidade de empiricização do tempo e, de outro, a possibilidade de uma qualificação precisa da materialidade sobre a qual as sociedades humanas trabalham” (Santos, 2006, p. 33). A técnica terá no presente trabalho, portanto, papel central no jogo de intermediação social entre

lugares e hospitalidade, pois, a cada lugar geográfico, em cada período, um conjunto de técnicas encontra correspondência e é produto de intencionalidades numa construção história do espaço vivido (Frémont, 1999) ou do lugar da vida (Carlos, 2007).

Técnica e espaços vividos remetem imediatamente à perspectiva de lugar, que consiste na extensão do acontecer homogêneo ou solidário (Santos, 1994). O lugar representa um microcosmo onde cada um se relaciona com o mundo (Relph, 2012). Apesar de comumente remeter a pequenas frações do espaço geográfico, o espaço transforma-se em lugar quando se torna inteiramente familiar (Tuan, 1983), produzido a partir de relações de afetividade e pertencimento (Bartoly, 2011). Portanto, pode remeter à localidade, à região, ao Estado-Nação ou a outra entidade geográfica representada pelos sujeitos que dele pertencem (Massey & Keynes, 2004).

O pertencimento a uma fração espacial pode estar relacionado à cidade, ao bairro, ao país, ao café da esquina, aos aromas característicos de uma loja numa rua. Quando em viagem, os vínculos afetivos relativos ao lugar remetem à distintas escalas: à saudade da comida “de casa”, o bairro, a praça, do país. A personalidade do lugar traduz a sua alma e é um dos referenciais indispensáveis à vida nas esferas do cotidiano, do trabalho, dos afetos e dos ideais (Yázigi, 2001). Torna-se necessário, portanto, criar permanências e resistências no lugar a fim de se evitarem perdas. Para a interpretação em tela, o que tem maior relevância é o núcleo do conceito de lugar, ou melhor, aquilo que lhe conserva o núcleo – as permanências, como as relações de afetividade e de hospitalidade. Portanto, é nesse jogo de interpretação das similaridades entre a ideia de lugar e alguns preceitos da hospitalidade que emerge o problema da adjetivação da categoria “lugar”, o “lugar de hospitalidade” (Baptista, 2002, 2005, 2008; Salles, Bueno e Bastos, 2014; Stefanelli, 2015; Stefanelli & Bastos, 2016). No entanto, antes desse debate, é necessário apontar algumas interpretações no campo da hospitalidade.

A hospitalidade é objeto de conhecimento de múltiplas áreas que, longe de serem excludentes, evidenciam a tessitura de suas complexas abordagens que concorrem para a ampliação da interpretação de seus domínios. Spolon (2015) problematiza que, nas últimas décadas, os estudos de hospitalidade vêm sendo desenvolvidos de maneira desconexa e com distanciamento entre as comunidades de estudiosos dedicados ao tema. Isso pode ser decorrente do estágio de desenvolvimento da pesquisa tanto no campo da hospitalidade quanto do turismo. Contudo, a necessidade de estudar o tema se renova, sobretudo em tempos de grandes tensões na geopolítica mundial, com migrações em massa, nacionalismos exacerbados e xenofobia, novos velhos ideais de sociedade. Gotman (2001, p. 14-15) refere que, de século em século, a hospitalidade se transformou numa atividade pessoal, de escolha individual. “Ontem obrigação coletiva, ela é hoje deixada à iniciativa pessoal”, porém, complementa que se trata de uma mudança de sentido e não de que a hospitalidade estaria em declínio. Isso reforça a tese de Montandon (2011, p.31), para quem “(...) a hospitalidade é sinal de civilização e de humanidade”.

Hospitalidade é uma ideia compromissada ao seu contexto de inserção social, o que Mauss (2003) referiu como a dávida, que é aquela troca onde o objetivo é produzir um sentimento de amizade entre as duas pessoas envolvidas. “O convidado esperado ocupa física e psiquicamente o espaço e o tempo: ele exige, para quem o recebe, uma responsabilidade, uma obrigação, que é o cerne mesmo da hospitalidade” (Montandon, 2011, p. 33). No entanto, Camargo (2004, p. 20) elucida que “nem toda a dádiva insere-se dentro da hospitalidade, mas toda ação de hospitalidade começa com uma dádiva”. A contraparte, por sua vez, por mais bem recebida que seja, não está em sua casa, o que implica no cumprimento de um ritual como a aceitação de certo desconforto no sentido de respeitar as regras que “impõe os limites à sua intrusão” (Montandon, 2011, p. 33).

De um ponto de vista de fronteiras ou margens, em um contexto territorial como expõe Raffestin (1997, p. 166), a hospitalidade é parte da dimensão dos direitos e restrições estabelecidas a estrangeiros e imigrantes, em um processo de passagem da interioridade a exterioridade: “A passagem da exterioridade para a interioridade pressupõe uma autorização ou um convite regulado por um rito, o da hospitalidade”. Para o autor, “a hospitalidade é um rito que permite a transgressão do limite sem recorrer à violência, é um “mecanismo” característico das fronteiras, de todas as fronteiras, sejam elas materiais ou não” (Raffestin, 1997, p. 166). No mesmo contexto, revela a dialética urbana entre a vida sedentária da cidade e seu contraponto, o nomadismo, e uma função central da hospitalidade como uma ponte entre dois mundos,

como um elemento sintático da vida social que articula o conhecido e o desconhecido, o localizado e os errantes. “A hospitalidade pode ser concebida como conhecimento da prática que o homem mantém com o outro através de si mesmo” (Raffestin, 1997, p. 167).

No conjunto das abordagens sobre hospitalidade, especialmente na relação entre anfitrião e hóspede, Lashley (2015) faz uma diferenciação entre hospitalidade e hospitabilidade. Segundo o autor, a hospitalidade pode ser entendida como uma característica fundamental, onipresente na vida humana. A hospitabilidade, para ele, indicaria a disposição das pessoas serem genuinamente hospitaleiras, sem qualquer expectativa de recompensa ou de reciprocidade. Nessa proposta, a hospitabilidade certamente aproxima-se da ideia da dádiva de Mauss (2003). Ao mesmo tempo, o autor faz uma diferenciação entre domínios da hospitalidade, que seriam os sociais, privados e comerciais (Lashley, 2004). O domínio social considera os contextos onde ocorre a hospitalidade, junto com os sistemas de crenças ligados aos processos de produção e consumo de alimentos, bebidas e hospedagem. O domínio privado considera o conjunto de questões ligadas à provisão de alimentos, bebidas, hospedagem e obrigações entre hóspede e anfitrião no lar. O domínio comercial refere-se à hospitalidade como atividade econômica que fornece alimentos, bebidas e hospedagem em troca de pagamento.

Ainda que essas ideias tenham sido publicadas na virada do último século em língua inglesa e posteriormente em língua portuguesa, seria ingenuidade tratá-las de maneira igual após o advento das novas tecnologias, de uma suposta economia colaborativa, entre outras mudanças. Pode-se sugerir que essa separação da hospitalidade em domínios tanto quanto em tempos e espaços sociais, pode/deve ser revista e analisada a partir de olhares mais fluidos, onde as fronteiras tornam-se mais difusas e a confluência de domínios e espaços pode dizer mais do que sua separação, ainda que, muitas vezes, seja necessário delimitar fronteiras mais como artifício metodológico e esforço de interpretação do que por evidência empírica.

Especialmente nos últimos 10 anos houve uma intensificação do debate sobre hospitalidade, hostilidade, alguns pressupostos legais e morais a partir do adensamento imigratório ocasionado por diversas crises de ordem política, religiosa e econômica em diversos países, bem como o adensamento turístico em algumas cidades europeias, gerando movimentos significativos de turismofobia como em Barcelona na Espanha, Veneza na Itália, entre outras cidades, com casos de atentados terroristas de muita gravidade. A Espanha enfrenta um cenário complexo, ao mesmo tempo em que a demanda turística bate recordes ocupando em 2018, a segunda colocação entre os destinos turísticos mundiais, com 82 milhões de visitantes, apenas atrás da França, com 89 milhões de turistas¹. Pode-se reafirmar o pressuposto de Gotman (2013) de que a hospitalidade ocorre em alguns interstícios, alguns pequenos intervalos de espaço e tempo no universo da inospitalidade dominante. Do contrário, atos de bondade, solidariedade e dádiva não seriam exceções no cotidiano.

Voltando-se à questão dos “lugares de hospitalidade”, convém destacar que neles estariam as memórias afetivas e um conjunto de valores simbólicos que constroem, reconstróem e reforçam processos de identificação social. Este construto foi amplamente reproduzido a partir de Baptista (2002; 2005; 2008). Contudo, a partir do que foi argumentado previamente em relação ao lugar, sua constituição seria o próprio substrato *a priori* para as relações de hospitalidade, o que tornaria redundante sua adjetivação, problema recorrente às abordagens espaciais em turismo. A autora esclarece que a necessidade de se criar lugares de hospitalidade surge da consciência de um destino comum e o sentido de responsabilidade que motiva a ação solidária, portanto, seriam os lugares de hospitalidade lugares de pertença, posse, autoctonia e afirmação identitária (Baptista, 2002; 2008). A perspectiva da autora não difere da perspectiva do lugar na geografia, conforme exposto, especialmente a partir de Santos (2006).

Noutro texto, Baptista (2005) disserta sobre uma “geografia da proximidade humana” possibilitada por duas questões: proximidade e liberdade, num espaço limiar, contíguo, porém, nunca realizado efetivamente”. Para ela “proximidade significa movimento e inquietude” (p. 18). A ideia de liberdade que a autora traz refere-se à hospitalidade: “Ela supõe abertura e hospitalidade na medida em que implica a disponibilidade da

1 Disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/mundo/2018/01/1949957-com-recorde-de-visitantes-turismo-na-espanha-cresce-e-pais-passa-os-eua.shtml> . Acesso: 17, julho, 2019.

consciência para receber o movimento que vem de fora para dentro” (Baptista, 2005, p. 13). Esse movimento é completado pela soberania dos sujeitos diante de um espaço, o seu lugar. Convém ressaltar as virtudes de uma geografia da proximidade humana na referência à hospitalidade e lugar, constituindo, portanto, relações de natureza dialógica/comunicacional entre sujeitos e algum lugar, uma fração do espaço não sem limites e que se estabelece pelas suas permanências, materialidades e imaterialidades. O espaço de proximidade a que se refere Baptista (2005) poderia ser definido como uma *zona contígua de hospitalidade*, com a necessária proximidade e distância entre sujeitos no lugar para que a hospitalidade se realize, como é o caso da comensalidade.

A comensalidade é a dimensão da hospitalidade ligada à alimentação e se expressa na qualidade de “como se come” (Carneiro, 2003; Poulain, 2004). Independente das normas de comportamento social, condutas e sistemas de crenças, a comensalidade é percebida como um dos elementos fundadores da civilização humana (Flandrin & Montanari, 1998). Ela se constitui num complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, entre outros. É, portanto, fator de identidade ou de alteridade para indivíduos e grupos e significa colocar em jogo seu comportamento, sua imagem, sua identidade, criada dessa forma na relação com o outro e favorecida pela mesa e pelo local e ritual da refeição (Carneiro 2003; Boutaud, 2011; Fischler 2011). A refeição em si é um ato social, portanto, deve ser feita em grupo para ser percebida como tal (Woortmann, 1985). No contexto do turismo, observa-se que a alimentação e suas práticas desempenham importante papel como serviço fundamental para a permanência do turista, bem como podem se tornar atrativos turísticos propriamente ditos (Gimenes-Minasse, 2017).

Respeito, convivência e tolerância são características da comensalidade, pois remetem diretamente à familiaridade humana e à mesa, que é onde se fazem e refazem continuamente as relações que sustentam a família (Boff, 2006). Convivialidade, neste caso, é manifestada, uma vez que nesse lugar o grupo se encontra e os indivíduos são bem-vindos, sentem-se à vontade, pertencem àquele grupo, como é o caso do núcleo familiar (Schechter, 2004). Porém, convém destacar, como observaram Faltin & Gimenes-Minasse (2019), que momentos de hospitalidade e convivialidade se alternam e coexistem em vários cenários e o processo de admissão e acolhimento são descritos como ritos de hospitalidade, isto é, uma vez admitido pelo grupo, pode-se dizer que uma relação de convivialidade foi instaurada.

No comer simbólico revelado pela hospitalidade, a perspectiva do lugar revela um caráter intimista, revelador de valores sociais. O cotidiano e seus espaços, sobretudo no urbano podem/devem ser reencantados a fim de se lutar contra a dureza do mundo (Relph, 2012; Yazigi, 2013). Nesse complexo jogo de tensões, fluidez, pressões e contrariamente à aceleração do tempo, da banalização das refeições e do cotidiano é que emerge a perspectiva do *Slow Food*. Convivialidade, localismo e romantismo são categorias amplas usadas para interpretar o movimento pela mídia impressa (Germov, Williamns & Frej, 2010). Essas categorias, embora apresentadas por outros vieses, endossam a referência ao lugar, à geografia de proximidade a que se refere Baptista (2005), e que poderia ser definido como uma ‘área contígua de hospitalidade’, com a necessária proximidade e distância entre sujeitos no lugar para que a hospitalidade se realize.

Diante do exposto, o quadro 1 sintetiza as categorias analíticas propostas para o estudo inspiradas no conceito de interstício da hospitalidade de Gotman (2013).

Quadro 1 - categorias analíticas da hospitalidade

Lugar			
Área Contígua de Hospitalidade			
Identidade	Ação Solidária	Permanências	Liberdade e Soberania

Fonte: Elaborado pelos autores

O quadro 1 apresenta as categorias de análise inspiradas no conceito de interstícios da hospitalidade (Gotman, 2013), onde o rito ocorre (Raffestin, 1997). Representa a aglutinação da relação espaço/tempo e a ideia de contiguidade deriva do latim – *contiguus*, que significa proximidade, fronteira, limite, mas que se toca por um lado, em referência à dádiva de Mauss (2003). Isso permite chegar as seguintes categorias analíticas: proximidade (área contígua de hospitalidade – ACH), permanências (conjunto de técnicas e saberes), liberdade e soberania, identidade e ação solidária. Essas categorias são convergentes,

especialmente a partir de autores clássicos que abordaram a ideia de lugar (Tuan, 1983; Bauman, 2001; Yazigi, 2001; Baptista, 2005, 2008; Massey, 2005; Santos, 2006) e foi aplicada metodologicamente para a construção da pesquisa de campo e da análise. Em síntese, elas permitem compreender e operacionalizar a hospitalidade em determinado espaço.

O Slow Food é uma rede de associados formada prioritariamente produtores, cozinheiros e acadêmicos que visam difundir a filosofia do movimento ancorada nos princípios do alimento bom, limpo e justo. O alimento bom refere-se àquele capaz de gerar prazer ao ser consumido, com critérios de autenticidade e naturalidade. O alimento limpo segue preceitos de sustentabilidade e de respeito ao meio socioambiental e traz bem-estar, e o justo refere-se ao alimento que tenha produção, cultivo e comercialização respeitosa, justa e digna para os produtores e outros autores envolvidos (Slow Food Brasil, 2019). Como observam Martins *et al.* (2016), por conta dos princípios e ações do movimento, a aproximação entre o Slow Food e a atividade turística pode contribuir para o desenvolvimento de experiências que valorizem a cultura local em associação a alimentos de qualidade e que sejam desenvolvidas pela perspectiva da sustentabilidade.

Em relação à organização, o movimento atua em rede e o empoderamento de pessoas e de grupos sociais proporcionado pela experiência alimentar é característica na ação do movimento (Anthopoulou, 2010). Ela atua com múltiplas abordagens a partir da tríade – pessoas/planeta/lugar, com engajamento, visão de longo prazo e adaptação ao meio ambiente (Tencati & Zsolnai, 2012; Sebastiani, Montagnini & Dalli, 2012). O alimento é o principal componente da experiência humana (Lee, Scott & Packer, 2014), tem um contexto psicossocial marcante para além da perspectiva de consumo político não institucionalizado (Comroy, 2010; Fons & Fraile, 2014), e portanto, é gerador de identificação social e as ações do movimento são enaltecidas no sentido de fomentar a construção de identidades coletivas pela ética alimentar a partir da valorização do território (Mayer & Knox; 2006; Sebastiani, Montagnini & Dalli, 2012; Bowen & De Master 2011; Lorenzini, Calzati & Giudici 2011; Gentile, 2016).

A literatura internacional sobre Slow Food apresenta uma realidade de dispersão, como já apontado por Lynch *et al.* (2011), e seus estudos possuem distintas perspectivas. De maneira crítica ao movimento, West e Domingos (2012) analisam a estetização e a elitização do alimento proporcionada pelo Slow Food, tecendo críticas a esse processo por não considerar questões históricas de classe na alimentação. Questões políticas e estéticas da alimentação foram abordadas por Sassatelli & Davolio (2010) e Williams *et al.* (2015). As sazonalidades alimentares e as adaptações ao consumo de produtos Slow Food foram analisadas por Bingen, Sage & Sirieix (2011); o empreendedorismo no contexto do turismo rural chinês em produtores com a filosofia do movimento foi abordada em Zhao, Ritchie & Echtner (2011); questões de gênero no espaço rural italiano e o movimento Slow Food foram analisadas por Wilbur (2014); Patrignani & Whitehouse (2013) traçaram um paralelo do movimento nos seus fundamentos de alimento bom, limpo e justo com a ideia de *slow tech*, que permite que as pessoas reflitam sobre a busca de tecnologias da informação e comunicação mais éticas e limpas; e Buchi (2013) associou a comunicação científica mundial que deveria ser boa, limpa e justa e que, assim como o Slow Food, não é uma realidade global. Em relação às iniciativas de pesquisa brasileiras associadas ao Slow Food destacam-se o trabalho de Martins *et al.* (2016) e de Valduga *et al.* (2018). Martins *et al.* (2016) analisaram dois roteiros turísticos gastronômicos desenvolvidos na cidade de Recife (Pernambuco) pelo Slow Food em parceria com uma agência de viagens; já Valduga *et al.* (2018) estudaram a rede Slow Food no Brasil sob sua perspectiva organizacional e de distribuição geográfica dos convívios, abordando também os projetos em andamento no país.

Múltiplos olhares foram direcionados ao movimento, no entanto, o que é fundamental para o presente contexto são as relações espaciais e a valorização dos lugares desenvolvidas pelos convívios, atualmente, com 1500 distribuídos por todos os continentes (Slow Food Brasil, 2019).

3 METODOLOGIA E PESQUISA

A pesquisa seguiu um protocolo de base teórica a partir das perspectivas de hospitalidade de Raffestin (1997), Mauss (2003); Gotman (2001; 2013), Camargo (2004), Baptista, (2002, 2008) e Montandon (2011); comensalidade a partir de Woortman (1985), Sobal e Nelson (2003), Poulain (2004), Boff, (2006),

Fischler (2011) e Boutaud (2011); lugar e cotidiano a partir de Tuan (1983) Santos, (1994, 2006), Yazigi (2001), Massey e Keynes (2004), Carlos (2007), Bartoly (2011) e Relph, (2012).

O trabalho é de caráter exploratório e qualitativo. Para Flick (2004) a pesquisa qualitativa trabalha essencialmente com dois tipos de dados: verbais (coletados por meio de entrevistas semiestruturadas ou narrativas, aplicadas de modo individual ou em dinâmicas de grupo) e dados visuais, resultados da aplicação de diversos métodos observacionais. No conjunto dos métodos observacionais, Richardson (2014) refere que consistem no exame minucioso ou a mirada atenta sobre um fenômeno no seu todo. As fontes de evidências foram múltiplas, conforme recomendado por Creswell (2010).

As categorias específicas mencionadas no quadro 1 embasaram as 30 questões, que foram divididas em três blocos: as 10 primeiras questões eram fechadas e buscaram caracterizar os convívios e seus focos de atuação; as 10 seguintes versaram sobre as atividades dos convívios e suas relações com os lugares, comunidades e redes regionais. Estas questões eram abertas e, também, de múltipla escolha. As outras 10 questões foram compostas por escala de avaliação, porém abertas e investigaram o resgate de saberes, técnicas e o protagonismo social dos convívios, além de questões de gênero, questões econômicas e sua atuação em roteiros turísticos.

Esse conjunto de questões foi fundamentado ainda a partir da ideia do Espaço Social Alimentar – ESA, de Poulain (2004), que sistematiza um conjunto de dimensões fundamentais, conforme o resumo do quadro 2.

Quadro 2 - Dimensões do Espaço Social Alimentar – ESA

Dimensão	Caraterísticas
Espaço do comestível	Conjunto de escolhas que produz, no meio natural, um grupo humano para selecionar, adquirir (da colheita à produção) ou conservar seus alimentos.
Sistema alimentar	Conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, da coleta até a cozinha, passando por todas as etapas da produção-transformação, permitem ao alimento chegar até o consumidor e ser reconhecido como comestível.
Espaço do Culinário	A cozinha é o conjunto de operações simbólicas e de rituais que, articulando-se sobre ações técnicas, participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o tornam consumível.
Espaço dos hábitos de consumo alimentar	Envolve o conjunto de rituais que cercam o ato alimentar (comensalidade).
Temporalidade alimentar	Fases e ciclos alimentares, bebês, adultos, o que se come em cada fase, ritos de passagem; alternâncias alimentares por causa das estações do ano; da produção; penúrias, fartura e também alternâncias do cotidiano: trabalho, repouso e suas diferentes refeições.
O espaço de diferenciação social	Alimentação demarca grupos sociais. Comer traça as fronteiras identitárias entre os grupos humanos de uma cultura a outra e no interior de uma mesma cultura.

Fonte: Adaptado pelos autores a partir de Poulain (2004, p. 250-258).

O questionário passou preliminarmente pela consulta a três especialistas acadêmicos. O primeiro, professor doutor, especialista em metodologia científica vinculado a um programa de pós-graduação em turismo. O segundo, mestre em turismo e jornalista de gastronomia e o terceiro, especialista no tema *Slow Food*, mestre em design e participante de um convívio *Slow Food* no estado do Paraná. Após ajustes no questionário, dois testes foram aplicados a dois membros (não líderes) de convívios *Slow Food*, um no Estado do Rio Grande do Sul e outro de Santa Catarina. Os testes foram realizados a partir de um link eletrônico enviado por correio eletrônico a partir do *software SurveyMonkey*, que foi utilizado em toda a fase de aplicação. Os testes ocorreram de maneira satisfatória e a seguir a pesquisa foi aplicada. Os respondentes foram os líderes dos convívios que receberam o questionário por correio eletrônico e o link, também, pelo aplicativo de mensagens *WhatsApp*. Nas semanas seguintes ao envio, foram realizadas ligações telefônicas aos líderes dos convívios para explicar e reforçar a proposta da pesquisa.

O universo da pesquisa se concentrou nos Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Nos 3 estados, existem 18 convívios ativos, porém, 13 deles aceitaram participar da pesquisa o que totaliza 72%. O quadro 3 mostra os convívios participantes.

Quadro 3 - Convívios Slow Food respondentes

	Nome do Convívio	Estado	Município
1	Coré Etuba	Paraná	Curitiba
2	Pró-Vita	Paraná	Curitiba
3	Serra do Mar Paraná	Paraná	Quatro Barras
4	Diamante	Santa Catarina	Major Gercino, Rio do Sul, Porto Belo
5	Dona Chica	Santa Catarina	Joinville
6	Engenhos de Farinha	Santa Catarina	Florianópolis
7	Laguna	Santa Catarina	Laguna
8	Mata Atlântica	Santa Catarina	Florianópolis
9	Pinhão da Serra Catarinense	Santa Catarina	Lajes e Urubici
10	Seara Verde	Santa Catarina	Major Gercino, Rio do Sul, Porto Belo
11	Binacional Santana do Livramento/ Rivera	Rio Grande do Sul	Santana do Livramento
12	Primeira Colônia da Imigração Italiana	Rio Grande do Sul	Bento Gonçalves, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira, Carlos Barbosa
13	Terra Vино	Rio Grande do Sul	Bento Gonçalves

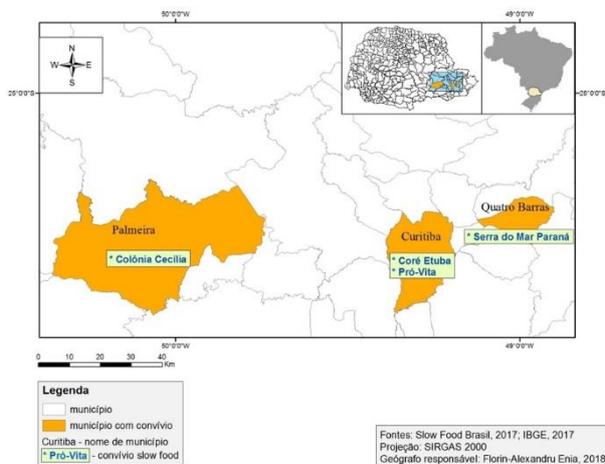
Fonte: Elaborado pelos autores

A análise dos resultados seguiu o padrão qualitativo proposto, levando-se em conta o contexto das categorias definidas *a priori* e desenvolvida seguindo os princípios da análise de conteúdo propostos por Bardin (2009), hierarquizando-se os elementos mais importantes. A análise apoiou-se ainda em dados secundários, relatórios de atividades dos convívios e informações fornecidas pelo Slow Food Brasil. A pesquisa foi realizada entre os meses de agosto e dezembro de 2017.

4 APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

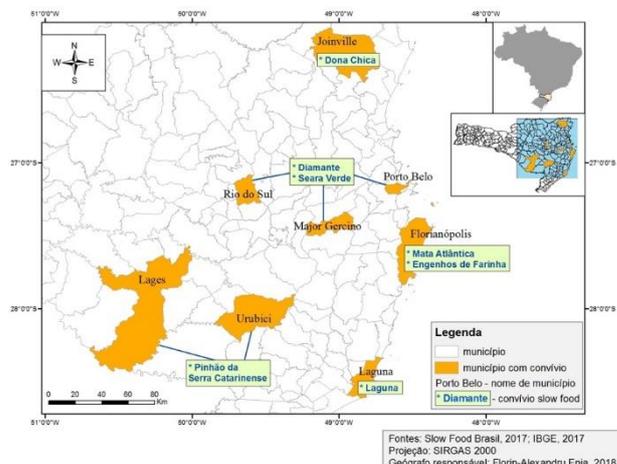
O Brasil tem 62 convívios Slow Food ativos e apenas 36% deles estão situados nas capitais dos estados. Como salientam Valduga *et al.* (2018), 16 estados brasileiros possuem convívios ativos sendo que destes, o estado de São Paulo é o que apresenta maior concentração: 12 convívios. E, como pontuam estes autores, estas unidades têm ação regional e atuam, muitas vezes cooperados com outros convívios. A região sul, elencada para o estudo, apresenta 18 convívios, 29% do total do país. Os mapas 1, 2 e 3 mostram a distribuição desses convívios.

Mapa 1 - Convívios Slow Food do Estado do Paraná



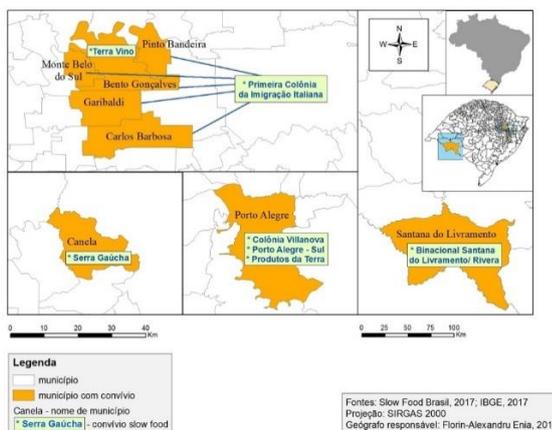
Fonte: Enia (2018)

Mapa 2 - Convívios Slow Food do Estado de Santa Catarina



Fonte: Enia (2018)

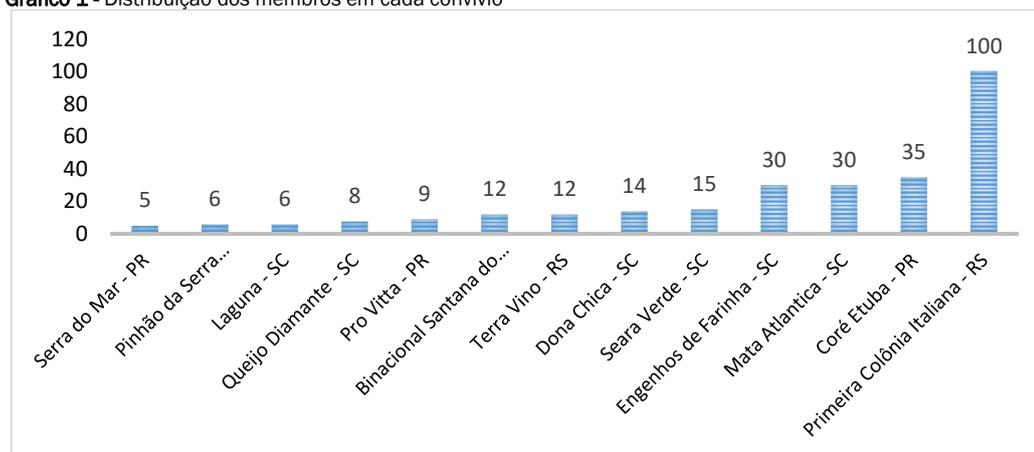
Mapa 3 - Convívios Slow Food do Estado do Rio Grande do Sul



Fonte: Fonte: Enia (2018)

Os mapas 1, 2 e 3 evidenciam uma distribuição geográfica heterogênea, mas com maior concentração de convívios nas capitais. O primeiro convívio estabelecido na região foi o Engenheiros de Farinha – SC a partir de 2006 e o último o de Laguna –SC em 2017. O gráfico 1 mostra a distribuição dos membros em cada convívio:

Gráfico 1 - Distribuição dos membros em cada convívio



Fonte: Elaborado pelos autores

O maior convívio é o Primeira Colônia Italiana, com 100 membros e o menor, o Serra do Mar – PR, com apenas 5. A região Sul tem um total de 282 membros nos convívios. Em média, os convívios têm 21 membros, porém é um dado não muito significativo, dada a variação quantitativa. A região de abrangência dos convívios, em geral, é o próprio município, com exceção dos convívios Diamante, Seara Verde e Pinhão da Serra Catarinense, em Santa Catarina, e o Primeira Colônia Italiana no Rio Grande do Sul, com atuação regional. Caso único no Brasil é o Binacional Santana do Livramento, também localizado no Rio Grande do Sul e que tem atuação conjunta com o município de Rivera, na fronteira com o Uruguai.

O perfil dos membros dos convívios se concentra em 4 categorias: 33% são cozinheiros, amadores ou profissionais; 28% são empresários, donos de restaurantes, empórios e lojas; 24% são produtores rurais e 15% estudantes, contudo, muitos participantes se enquadram em mais de uma categoria, a exemplo dos restaurantes onde comumente o proprietário é o próprio chef de cozinha. Houve bastante dificuldade em se conseguir os dados dos membros. Como a filiação ao Slow Food não cabe a cada convívio específico, mas ao nacional, que centraliza dados e recursos, esses dados não são disponibilizados para pesquisa. Quanto ao gênero, 50% dos líderes são homens e 50%, mulheres.

O foco majoritário dos convívios pesquisados é o resgate de produtos em risco de extinção (6 convívios), seguido pelo interesse em aglutinar cozinheiros e interessados na gastronomia (4 convívios) e foco no desperdício alimentar (1 convívio). Atuar com foco em turismo/hospitalidade foi opção de resposta de 2 convívios, o Primeira Colônia Italiana – RS e o Serra do Mar – PR. Foram listados ao menos 150 produtos/saberes/ingredientes em uma relação de itens resgatados pelos convívios e a maioria dos itens foi inserido e reinserido nas redes comerciais regionais, majoritariamente dos próprios integrantes dos convívios. Destacam-se os seguintes convívios e itens: 1) Engenhos de Farinha – SC, com Bijajica; Farinha de mandioca; Beiju; Cuscus; Mané Pança; Pirão; Bolo de mandioca; Nego deitado; 2) Mata Atlântica – SC: Bijajica; Biju; Mangarito; Berbigão; Ostra nativa; Vinhos regionais naturais; 3) Seara Verde – SC: Esfregolá; Sugos feitos com frutas e cozidos em panela de polenta; 4) Binacional Santana do Livramento/ Rivera – RS: Receita de suco de limão concentrado; Suco de butiá; Creme de Cabotia; Salada de Mentruz; Creme de laranja; Arroz con Orejones; 5) Primeira Colônia da Imigração Italiana – RS: Sistema de plantio de horta; Produção agroecológica; Crem; Pien, Capeletti.

O registro das atividades dos convívios se dá por atas e relatórios e a forma de comunicação entre os membros é por redes sociais e aplicativos de mensagens via celular. Esse registro envolve diversos projetos: 11 convívios realizaram o Disco Xepa2, hortas comunitárias e trabalhos de conscientização. A inserção de produtos nas redes comerciais foi realizada por 10 convívios e 8 deles executaram trabalhos com o setor público. Praticamente todos os projetos foram realizados em mais de uma oportunidade e o destaque é dado aos projetos de conscientização, já que mais de 80 foram realizados pelos convívios nos seus espaços de atuação.

Algumas questões se referiram às experiências mais exitosas proporcionadas pelo convívio, entre as quais destacam-se alguns convívios, como o do Convívio Pró-Vita/PR, que tem foco no desperdício de alimentos e ofereceu alimentação para 60 mil pessoas elaborada a partir de sobras que seriam descartadas no curso de um ano; e o Convívio Dona Chica-SC, que realizou uma oficina na comunidade rural de Joinville, com famílias de imigrantes, apresentando as suas histórias e as relações estabelecidas a partir de sua cozinha. Também destaca-se o Convívio Laguna/SC que criou um grupo de compras que tem mobilizado o comércio de produtos orgânicos, coloniais e da pesca artesanal na região; além do Convívio Primeira Colônia da Imigração Italiana, com a mesa redonda “Eu sou orgânico, você pode confiar”, experiência que resultou na organização de um roteiro turístico integrando os produtores orgânicos, denominado Via Orgânica³.

O contexto das experiências exitosas visava, também, analisar como a rede local de cada convívio participou nas ações e de que forma inseriram seus produtos. Em geral, participaram como fornecedoras de produtos/saberes e participação em eventos externos a região de origem do convívio, organizados tanto pelo setor público quanto privado. A inserção de produtos, ingredientes e saberes pode se dar por diversas maneiras. No caso da experiência mais exitosa, se deu principalmente prezando pela manutenção das formas originais e tradicionais, seguido de releituras estéticas na forma de apresentação, inserção em novas receitas ou, o produto ou saber foi reconfigurado a partir de inserção de novas técnicas relacionadas à alta cozinha.

Segundo os respondentes, algumas dificuldades foram encontradas no processo de resgate e inserção dos produtos e saberes. E geral, o trabalho de resgate dos convívios refere-se a produtos e saberes que praticamente não tem registros formais como cadernos de receitas, bancos de sementes ou mesmo a memória das pessoas mais velhas, o que dificulta o acesso a informações. Outros problemas encontrados e que foram enfatizados estiveram na ordem de questões legais e de embalagens de produto. Como a lógica doméstica não segue a lógica comercial e suas exigências, problemas de fornecimento e transporte dos produtos também foram evidenciados.

² Uso de sobras de alimentos que seriam descartadas. Visa evitar o desperdício alimentar.

³ A partir da criação da Comunidade do Alimento dos Produtores Ecológicos da Serra Gaúcha junto a direção nacional do *Slow Food* emergiu a ideia da efetivação de uma segunda rota a partir da existente “Estrada do Sabor”. A segunda rota foi denominada de Via Orgânica. Inicialmente 20 produtores participaram, porém 10 permaneceram no roteiro e alguns produtores passaram a fazer parte das duas rotas, tanto da Via Orgânica quanto da Estrada do Sabor, que envolve, também, parte de outra importante rota regional, o Vale dos Vinhedos, entre os municípios de Garibaldi, Bento Gonçalves e Monte Belo do Sul.

Questionados a respeito de alterações em suas rotinas como consequência da inserção no Slow Food, os convívios relataram poucas alterações que foram decorrentes da inserção de alguma técnica aprendida com cozinheiros profissionais ou em outras oportunidades como as visitas técnicas. Referiram que o que de fato foi modificado foram as suas motivações na participação, pois sentiram-se valorizados, bem como seus produtos. Essa valorização ocorreu ainda que, em apenas 5 convívios, alguns produtos tenham passado por processos formais de certificação como Indicações Geográficas, Denominações de Origem ou certificação de orgânicos. Em geral, as certificações antecederam a existência dos convívios. Para outros, como o Convívio Pro-Vita – PR, não ocorreu certificação específica, porém, o convívio foi responsável pela implantação do pavilhão orgânico na Ceasa da região metropolitana de Curitiba e da feira de orgânicos que ocorre aos sábados naquele espaço. Destaca-se que alguns convívios foram constituídos em consequência de uma preocupação maior com a produção agroalimentar, como o Primeira Colônia da Imigração Italiana - RS, e os Engenhos de Farinha e o Pinhão da Serra Catarinense, de Santa Catarina, onde cooperativas de produção antecederam a existência dos convívios.

Duas questões estavam relacionadas especificamente à atividade turística. Para 38% (5 convívios) houve a inserção de algum produto no turismo e para 62% (8), não. Há que se relativizar a questão quanto ao foco de cada convívio. Embora dois convívios tenham enunciado inicialmente o foco em turismo e hospitalidade, as respostas mostraram que existe uma associação mais ampla. O Convívio Pro Vita – PR relatou que, apesar de não focar no turismo, recebe escolas no CEASA onde atua e acredita que suas ações possuem relação com o turismo pedagógico. Em relação ao Convívio Terra Vino – RS verifica-se que alguns de seus membros fazem parte de roteiros turísticos na Serra Gaúcha e por isso determinados produtos como patês e geleias foram resgatados e introduzidos nestes roteiros. O Convívio Primeira Colônia da Imigração Italiana – RS teve como produto de sua atuação a criação do roteiro Via Orgânica a partir da produção pré-existente. Para sete convívios, o local de produção dos produtos/ingredientes de algum membro do convívio tornou-se atrativo turístico. Outros convívios relataram que estão em processo de inserção no turismo e que têm interesse na atividade, devendo integrar-se ao turismo futuramente, como é o caso do Dona Chica – SC e Queijo Diamante - SC. O convívio Engenhos de Farinha referiu que entrou em circuitos regionais de turismo de base comunitária, ecoturismo, cicloturismo, turismo cultural e pedagógico⁴.

Novos empreendimentos foram criados em todos os convívios pelos seus membros a partir de especialização produtiva oportunizada pela convivência em grupo, com relatos específicos de três convívios quanto ao maior empoderamento feminino na implantação de algum novo negócio e maior participação de crianças nas atividades, especialmente a partir de pesquisas oportunizadas pelos “Cadernos de Receita de Vovós”, prática unânime entre os convívios.

Entre os aspectos negativos da atuação dos convívios, os relatos mais redundantes estiveram relacionados ao desconhecimento do que é o Slow Food por muitos produtores e suas famílias, somada à pouca adesão de produtores e a inviabilidade técnica do ponto de vista dos registros das empresas e sua legalização. No entanto, essa situação é, ainda, prejudicada pelos problemas financeiros enfrentados, outro relato unânime entre os convívios. Há a centralização dos recursos cobrados dos associados dos convívios na sede brasileira que, possivelmente, são repassados à Itália, sede do movimento. Não há nenhum retorno ou apoio financeiro aos convívios brasileiros tanto do Slow Food Brasil, sede do movimento no país, quanto do Slow Food Internacional. Tampouco existe qualquer apoio financeiro para a promoção dos eventos regionais, custeio de alguma despesa ou outro fim, somados à impossibilidade legal de obter patrocínio de alguma empresa, já que não é permitida nenhuma associação de marca comercial ao Slow Food.

Em geral, os convívios se consideram agentes geradores de hospitalidade e destacaram várias situações que corroboram essa assertiva como: 1) caráter voluntarista nas suas ações; ainda que isso gere resultados financeiros; 2) atuação em rede; 3) hospitalidade “transnacional”, destacada pelo convívio Binacional

⁴ O convívio é parte de uma ampla rede cultural denominada de Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, que atua em diversas frentes, especialmente na manutenção dos saberes ligados à produção artesanal de farinha de mandioca. A inserção no turismo se deu pela oferta dos produtos no comércio local e regional de Florianópolis, importante destino turístico do país, além de alguns engenhos atuarem no turismo receptivo como é o caso do Engenho Junkes, em Rancho Queimado e o Engenho na Lagoa da Encantada em Garopaba, que recebe escolas para visitaçãõ.

Santana do Livramento/Rivera, na fronteira com o Uruguai; 3) aproveitamento do desperdício alimentar, ofertando gratuitamente à população esses alimentos; 4) preocupação em não “gourmetizar” a alimentação, tornando-a acessível à toda a população; 5) estabelecimento de irmandade entre convívios, como no caso do Primeira Colônia Italiana, que estabeleceu “Gemellaggio” (irmandade) com um convívio italiano. Por fim, destaca-se a citação do convívio Engenheiros de Farinha-SC: “Num tempo onde os vínculos comunitários, entre gerações, classes e especialidades anda prejudicado, o convívio é uma oportunidade de fazer encontrar diversos atores sociais entorno de um ideal comum”.

5 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A discussão dos resultados da pesquisa foi organizada a partir das categorias do quadro 1, conforme segue.

5.1 Lugar: proximidade/área contígua de hospitalidade

Os lugares são microcosmos onde cada sujeito se relaciona com o mundo (Relph, 2012). Por isso, o espaço torna-se lugar na medida em que se torna familiar aos sujeitos (Bartoly, 2011). Ele é dotado de personalidade (Yázigi, 2001) - evidencia características solidárias - transformando-se, em essência, no espaço do acontecer solidário (Santos, 1996, 2006). A vinculação do Slow Food aos lugares e suas particularidades tornou-se evidente, especialmente pela aplicação de seus projetos internacionais com a correspondência dos convívios locais, que atuam no espaço designado de “seu”. Proximidade, comensalidade, convivialidade e partilha foram expressas em diversas questões como a atuação em regiões de fronteira, com a irmandade entre convívios, e no resgate de produtos e saberes reconstruindo memórias, como foi o caso das pesquisas em cadernos de avós. Para Lee, Scott & Packer (2014) o alimento é o principal componente da experiência humana e a comensalidade envolve uma interpretação da estrutura cotidiana da organização social em que a sociabilidade é manifestada na comida que é partilhada. Ao partilhar a comida, partilham-se saberes, reforçando características essenciais à prática da comensalidade expressas por Carneiro (2003), Sobal & Nelson (2003) e Boutaud (2011). A partilha no Slow Food tem um caráter simbólico amplo, dado o voluntarismo das ações, o que não configura apenas a simples satisfação de necessidades alimentares e é capaz de estabelecer laços sociais entre os atores envolvidos.

O fortalecimento dos laços sociais pela alimentação mostrou-se uma preocupação dos convívios, reforçando as características do movimento apresentadas por Germov, Willians & Frej (2010) e de convivialidade, localismo e romantismo. Alguns projetos caracterizam isso como as hortas comunitárias ou os projetos de conscientização sobre a alimentação, realizados mais de 80 vezes pelos convívios.

Ainda que a pesquisa na literatura sobre o Slow Food expresse que a atividade turística apenas tangencie o movimento (Zhao, Ritchie & Echtner, 2011), a pesquisa mostrou, para além dos dois convívios que assumiram o protagonismo na atividade turística, que vários produtos foram inseridos nas cadeias de distribuição do turismo, seja pela proximidade geográfica, seja pelo surgimento de novos negócios a partir da atuação coletiva. No entanto, o turismo ainda não é o foco dos convívios, mas eles se ocupam de subsídios culturais, processos e saberes da atividade, conforme ficará mais detalhado na sequência.

5.2 Identidade, ação solidária e permanências

A identificação territorial decorre de identidade social prévia na constituição dos lugares e isso é enaltecido nas ações dos convívios que fomentam a construção de identidades pela ética alimentar a partir da valorização do território e dos lugares (Mayer & Knox; 2006; Sebastiani, Montagnini & Dalli, 2012; Bowen & De Master 2011; Lorenzini, Calzati & Giudici 2011; Gentile, 2016). Nesse processo, a comensalidade enquanto dimensão da hospitalidade se afirma então como um elemento fundador da civilização humana, se constitui num complexo sistema simbólico de significados sociais (Flandrin & Montanari, 1998; Carneiro, 2003; Boutaud, 2011; Fischler, 2011).

A inserção de produtos, ingredientes e saberes pode-se dar por diversas maneiras conforme expresso pelos interlocutores, especialmente no caso das experiências mais exitosas dos convívios que ocorreram, principalmente, prezando pela manutenção das formas originais e tradicionais de apresentação e

posteriormente com releituras estéticas nas formas de apresentação. Mais tarde, na inserção em novas receitas, o produto foi reconfigurado a partir da incorporação de novas técnicas relacionadas à alta cozinha. A inserção e reinserção reconfiguram-se como permanências, que visam mitigar as perdas do lugar, já que espaços são voláteis e precisam criar as suas resistências (Yázigi, 2001). As permanências a que o Slow Food se dedica são especificamente os ingredientes, saberes e produtos, especialmente os que apresentam risco de extinção e que dão novos sentidos aos lugares, dotando de novas técnicas os processos cotidianos e dando personalidade aos lugares (Yazigi, 2001; Tuan, 1983; Massey & Keynes, 2004).

O movimento mostra-se, portanto, pleno de ações solidárias (Santos, 1994) representadas pela cooperação, trocas, redes, (Tencati & Zsolnai, 2012; Sebastiani, Montagnini e Dalli, 2012), partilha (Poulain, 2004) de alimentos e saberes, concorrendo para a afirmação identitária do grupo e permitindo o reconhecimento social mútuo e coletivo. Os convívios integrados por cozinheiros, profissionais ou amadores, empresários, estudantes e interessados que se envolvem em diversas redes para a realização dos projetos, como a promoção de produtos e sua inserção em cadeias. O turismo poderia ser uma oportunidade de fixação e estruturação de permanências, a exemplo do roteiro Via Orgânica do Convívio Primeira Colônia Italiana, os projetos de cicloturismo e turismo pedagógico dos convívios Dona Chica e Queijo Diamante, no entanto, hospitalidade e comensalidade não estão necessariamente vinculados ao turismo e dizem respeito a processos *a priori*, compondo relações dialéticas com a liberdade e a própria soberania dos lugares, ainda que, ideais comuns tendam a reforçar vínculos comunitários, gerando sentimento de pertencimento.

5.3 Liberdade e soberania

Valores caros ao movimento Slow Food, liberdade e soberania, sempre estiveram presentes desde os embates políticos iniciais na Itália na segunda metade do século passado (Petrini & Padovani, 2005; Andrews, 2008; Gentile, 2016). Na geografia da proximidade humana de Baptista (2005, 2008) são temas paralelos que expõe aberturas em relação ao outro ou, nos termos de Raffestin (1997), na disponibilidade de consciência para receber o movimento que vem de fora. Percebeu-se, efetivamente um duplo jogo determinante para a operacionalização do movimento e seus convívios. Se por um lado existe uma vinculação internacional, com seus preceitos, valores, rigidez no uso da marca e nas propostas de ações, a operacionalização e aplicação metodológica, por outro lado, se dá nos lugares com seus valores e suas regras. Essa tensão ficou evidente a partir da centralização dos recursos e da informação em outras esferas, sem o devido retorno aos convívios. Outro ponto de tensão que tem impacto nos aspectos de soberania e liberdade se dá na conciliação dos saberes e sua inserção comercial, com a necessidade de se obedecer às normas e leis municipais, estaduais, nacionais, como foi o caso da rotulagem e conservação dos alimentos. Essa conciliação possivelmente deverá se dar no campo político de atuação do movimento, como apontaram Sassatelli & Davolio (2010) e Williams *et al.* (2015).

Liberdade e soberania também estão caracterizados pelo voluntarismo na participação nos convívios. Trata-se igualmente de uma característica fundante do movimento que na prática desperta novas lideranças, reflete-se em motivação, relações de trabalho e gênero (Wilbur, 2014), com empoderamento das pessoas e grupos sociais proporcionado pela experiência alimentar (Anthopoulou, 2010), o que ficou evidente nas experiências das ações dos convívios que participaram da pesquisa.

Em tempos de hipermodernidade (Bauman, 2001; Lipovetsky, 2007) em que as experiências cotidianas parecem ser tão aceleradas e efêmeras, o espaço de diferenciação social alimentar (Poulain, 2004) oportunizado pelo Slow Food por intermédio dos seus convívios parece lançar oportunidades de reencontros e sociabilidades, desde o refúgio do lugar às oportunidades globais pelos caminhos da comensalidade e convivialidade.

6 CONCLUSÃO

O trabalho partiu da seguinte questão de pesquisa: *como tem ocorrido a inserção das práticas do Slow Food no cotidiano da hospitalidade e do turismo no Brasil?* E teve como objetivo central *analisar as práticas do Slow Food e suas relações com o cotidiano da hospitalidade e do turismo no Brasil*. A atuação dos convívios com seus projetos locais ancorados na estrutura institucional internacional do movimento mostraram que

as formas de atuação no cotidiano dos lugares e as características da comensalidade mais evidentes foram: partilha, convivialidade, trocas, a sociabilidade e o empoderamento dos grupos sociais, revertendo-se em iniciativas de novos negócios e inserção de produtos nas redes comerciais, seja pela via do turismo ou pelos canais comerciais dos próprios membros dos convívios. Depreende-se um reforço na ação e na ideia de lugar, especialmente pela centralidade no resgate de produtos e saberes que são parte do cotidiano, muitas vezes de um cotidiano esquecido e lembrado pelos membros dos convívios.

Do ponto de vista das práticas turísticas, a pesquisa corroborou o que apresenta a escassa literatura internacional, isto é, não houve associação direta de maneira ampla entre o turismo e o Slow Food. Associações indiretas e um processo de aproximação com a atividade pode-se dizer que existe por intermédio dos projetos desenvolvidos, porém, ainda como um ingrediente que poderá desencadear processos de inovação na área no Brasil. Contudo, o tema requer mais investigação.

Os problemas relacionados à centralização de recursos e falta de apoio e financiamento para os convívios mostraram-se recorrentes na perspectiva dos interlocutores. Também foram evidenciados problemas e carência de apoio de ordem legal, de rotulagem de produtos e no processo de profissionalização de empresas de membros de convívios. Ao mesmo tempo, apesar de ser um movimento de origem anarquista, percebe-se que os convívios ambicionam maior condução dos demais circuitos de poder do Slow Food, como o nacional e o internacional.

As categorias analíticas do trabalho mostraram-se promissoras para a análise da hospitalidade no campo alimentar. Oportunidades para analisar esse movimento ou outros em escalas maiores ou menores podem se configurar como adequadas a partir da eleição de novos interlocutores. Igualmente, a análise de projetos específicos do movimento em maior profundidade pode oportunizar outros olhares sobre as ações e relações entre hospitalidade, comensalidade, turismo e lugares.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem o apoio da CAPES ao financiamento de pesquisas por meio do Programa Nacional de Pós-Doutorado - PNPd (Programa Nacional Brasileiro de Pós-Doutorado).

REFERÊNCIAS

- Andrews, G. (2008). *The slow food story: politics and pleasure*. London: Pluto Press.
- Anthopoulos, T. (2010). Rural women in local agrofood production: Between entrepreneurial initiatives and family strategies. A case study in Greece. *Journal of Rural Studies*, 26, 394-403. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2010.03.004>
- Bagnasco, A. (1999). Desenvolvimento Regional, sociedade local e economia difusa. In: Cocco, G., Urani, A., Galvão, A., P. (Org.). *Empresários e empregos nos novos territórios produtivos: o caso da Terceira Itália*. Rio de Janeiro: DP&A.
- Barquero, A. V. (2001). *Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização*. Porto Alegre: UFRGS.
- Baptista, I. (2002). Lugares de Hospitalidade In: Dias, C. M. M. (Org). *Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. São Paulo: Manole.
- Baptista, I. (2005). Para uma geografia de proximidade humana. *Revista Hospitalidade*, São Paulo, 2(2), pp. 11-22.
- Baptista, I. (2008). Hospitalidade e eleição intersubjectiva: sobre o espírito que guarda os lugares. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, 5 (2), pp. 5-14.
- Bartoly, F. (2011). Debates e perspectivas do lugar na geografia. *GEOgraphia*, 26, pp. 66-91. DOI: <https://doi.org/10.22409/GEOgraphia2011.v13i26.a13625>
- Bauman, Z. (2001). *Modernidade líquida*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Ed.
- Bardin, L. (2009). *L'analyse de contenu*. Paris: Puf.
- Boff, L. (2006). *Virtudes para um mundo possível: convivência, respeito e tolerância*. Volume II, Petrópolis, RJ: Vozes.
- Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade - Compartilhar a mesa. In: Montandon, A. *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac, pp. 1213-1230.

- Bingen, J., Sage, J., & Sirieix, L. (2011). Consumer coping strategies: a study of consumers committed to eating local. *International Journal of Consumer Studies*, 35, 410-419. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2010.00949.x>
- Bowen, S., & De Master, K. (2011). New rural livelihoods or museums of production? Quality food initiatives in practice. *Journal of Rural Studies*, 27, pp.73-82. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2010.08.002>
- Bucchi, M. (2013). Style in science communication. *Public Understanding of Science*, 22 (8), pp. 904-915. DOI: <https://doi.org/10.1177/0963662513498202>
- Canesqui, A. M.; Garcia, R. W. D. (2005). *Orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Carlos, A., F., A. (2007). *O lugar no/do mundo*. São Paulo: FFLCH.
- Carneiro, H. (2003). *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Editora Campus.
- Schechter, M. (2004). Conviviality, gender and love stories: Plato's symposium and ISAK Dinesen's (K. Blixen's) Babette's feast. *Trans, Internet journal for cultural sciences*, 1(15), s/p.
- Faltin, A. O.; Gimenes-Minasse, M. H. (2019). Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio Teórico. *Rosa dos Ventos. Turismo e Hospitalidade*, 11(3), p. 634-652. DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v11i3p634>
- Flandrin, J. L, Montanari, M. (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Fischler, C. (1998). A "MacDonaldisação" dos costumes. In: Flandrin, J., L.; Montanari, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Frémont, A. (1999). *La région: espace vécu*. Paris: Flammarion.
- Fischler C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*. 50th anniversary issue 50 (3-4), p. 528-548. DOI: <https://doi.org/10.1177/0539018411413963>
- Fons, M., & Fraile, M. (2014). Political consumerism and the decline of class politics in Western Europe. *International Journal of Comparative Sociology*, 54 (5-6), pp. 467-489. DOI: <https://doi.org/10.1177/0020715213516476>
- Gentile, C. (2016) *Slow food na Itália e no Brasil: História, projetos e processos de valorização dos recursos locais*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável), Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 412 p.
- Germov, J., Williams, L., & Freij, M. (2010). Portrayal of the Slow Food movement in the Australian print media conviviality, localism and romanticism. *Journal of Sociology*, 47 (1), pp. 89-106. DOI: <https://doi.org/10.1177/1440783310369021>
- Gotman, A. (2001). *Le sens de l'hospitalité. Essai sur les fondements sociaux de l'accueil de l'autre*. Paris, PUF. <https://doi.org/10.3917/puf.gotma.2001.01>
- Gotman, A. (2013). Entrevista a Marie Raynal. *Revista Hospitalidade*, 10(1), pp. 146- 157.
- Lemos, L. (2005). *O valor turístico na economia da sustentabilidade*. São Paulo: Aleph.
- Lee, K., Scott, N., & Packer, J. (2014). Habitus and food lifestyle: In-destination activity participation of Slow Food members. *Annals of Tourism Research*, 48, pp. 207-220. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.annals.2014.06.009>
- Lipovetsky, G.; (2007). *A felicidade paradoxal*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Lynch, P., Molz, J. P., Mcintosh, A., Lugosi, P., Lashley, C., (2011). *Theorizing hospitality, Hospitality & Society* 1: 1, pp. 3-24. DOI: https://doi.org/10.1386/hosp.1.1.3_2
- Lorenzini, E., Calzati, V., & Giudici, P. (2011) Territorial Brands for Tourism Development a statistical analysis on the Marche Region. *Annals of Tourism Research*, 38 (2), pp. 540-560. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.annals.2010.10.008>
- Marrone, G. (2011) Brand on the run: Mirada semiótica sobre Slow Food. *Tópicos del Seminario Benemérita*. Universidad Autónoma de Puebla, México, . 26, pp. 59-92.
- Massey, D., & Keynes, M. (2004). Filosofia e política da espacialidade: Algumas considerações. *GEOgraphia*. 6(12). DOI: <https://doi.org/10.22409/GEOgraphia2004.v6i12.a13477>
- Massey, D. (2008). *Pelo espaço: por uma nova política da espacialidade*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
- Mauss, M. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.
- Mayer, H., Knox, P. (2006) Slow cities: sustainable places in a fast world. *Journal of Urban Affairs*, 28(4), pp. 321-334. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1467-9906.2006.00298.x>
- Montandon, A. (2011). Espelhos da Hospitalidade. In: Montandon, Alain. *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo, Senac.

- Patrignani, N., & Whitehouse, D. (2013). Slow Tech: a quest for good, clean and fair ICT. *Journal of Information, Communication and Ethics in Society*, 12 (2), pp.78-92. DOI: <https://doi.org/10.1108/JICES-11-2013-0051>
- Petrini, C. (2005). *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi.
- Petrini, C., Padovani, G. (2005). *Slow Food revolution: da Arcigola a Terra Madre. Una nuova cultura del cibo e della vita*. Milan, Italy: Rizzoli.
- Petrini, C. (2012). A centralidade do alimento. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DO SLOW FOOD (2012 - 2016). 6., 2012. [Anais...]. Roma. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/598-a-centralidade-do-alimento>. Acesso em: 30 maio 2018.
- Poulain, J.P. (2004). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC.
- Rolph, E. (2012). Reflexões sobre a emergência, aspectos e essência de lugar. In: Marandola Jr., E. et al. (Org). *Qual o espaço do lugar?* São Paulo: Perspectiva, p. 30.
- Ritzer, G. (2015). *The McDonalidization of Society*, 8th edition, SAGE Publications, USA.
- Richardson, R. J. (2014). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. São Paulo, Atlas.
- Salles, M. R. R, Bueno, M. S, Bastos, S. R. (2014). Receber e acolher em São Paulo: desafios da hospitalidade numa feira boliviana, Kantuta. *Revista Iberoamericana de Turismo – RITUR*, 4(1), pp. 95-109.
- Santos, M. (1994). *Técnica, espaço, tempo, globalização e meio técnico-científico informacional*. São Paulo, Hucitec.
- Santos, M. (2006). *A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. São Paulo: EDUSP.
- Sassatelli, R., & Davolio, F. (2010). Consumption, Pleasure and Politics Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food. *Journal of Consumer Culture*, 10 (2), pp. 202-232. DOI: <https://doi.org/10.1177/1469540510364591>
- Sebastiani, R., Montagnini, F., & Dalli, D. (2012). Ethical Consumption and New Business Models in the Food Industry. Evidence from the Eatly Case. *Journal Business Ethics*, 114. 473-488. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10551-012-1343-1>
- Sobal, J.; Nelson, M. K. (2003). Commensal eating patterns: a community study. *Appetite*. 41, p.181–190. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0195-6663\(03\)00078-3](https://doi.org/10.1016/S0195-6663(03)00078-3)
- Slow Food Internacional (2017). Disponível em: <http://www.slowfoodinternacional.com>. Acesso em: 19 fev. 2017.
- Slow Food Brasil (2019). Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/convivium/onde-estamos-convivia-no-brasil>. Acesso em: 19 fev. 2019.
- Spolon, A, P, G. (2015). *Hospitalidade em rede: propriedades estruturais e arranjos relacionais da rede de produção de conhecimento científico em Hospitalidade no Brasil (1990-2014)*. Tese de pós-doutoramento. Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo – ECA/USP.
- Tencati, A., Zsolnai, L. (2009) The Collaborative Enterprise. *Journal of Business Ethics*, 85, pp. 367-376. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10551-008-9775-3>
- Tencati, A., Zsolnai, L. (2012) The collaborative enterprise and sustainability: the case of slow food. *Journal of Business Ethics*, 110(3), pp. 345–354. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10551-011-1178-1>
- Tuan, Y. F. (1983). *Espaço e lugar: a perspectiva da experiência*. São Paulo: Difel.
- Yázigi, E. (2001). *A Alma do lugar: turismo, planejamento e cotidiano em litorais e montanhas*. São Paulo: Contexto.
- Yázigi, E. (2013). *Reencantamento da cidade: miudezas geográficas e devaneio*. São Paulo, Scortecci; Brasília, Cnpq.
- Warde A. (1997). *Consumption, food and taste*. Londres: Sage; 1997.
- Wilbur, A. (2014). Back-to-the-house? Gender, domesticity and (dis) empowerment among back-to-the-land migrants in Northern Italy. *Journal of Rural Studies*, 35, pp. 1-10. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.irurstud.2014.03.005>
- West, H., & Domingos, N. (2012). Gourmandizing Poverty Food: The Serpa Cheese Slow Food Presidium. *Journal of Agrarian Change*, 12 (1), pp. 120-143. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1471-0366.2011.00335.x>
- Woortmann K. (1985). *A comida, a família e a construção de gênero*. Brasília: UNB. Série Antropologia. [5p]
- Zhao, W., Ritchie, J., & Echtner, C. (2011) Social Capital and Tourism Entrepreneurship. *Annals of Tourism Research*, 38 (4), pp. 1570-1593. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.02.006>

Informação dos autores:

Vander Valduga

Doutorado em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Professor do Departamento de Turismo e do Programa de Mestrado em Turismo da Universidade Federal do Paraná (UFPR).

Contribuições do autor: Revisão de literatura; Coleta de dados; Análise de dados; Discussão.

E-mail: vandervalduga@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8966-7570>

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse

Doutorado em História pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Professora de Gastronomia e Hotelaria e no Programa de Graduação em Hotelaria e no Mestrado Profissional em Gerenciamento de Alimentos e Bebidas da Universidade Anhembi Morumbi.

Contribuições do autor: Revisão de literatura; Análise de dados; Discussão.

E-mail: mariegimenes@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4952-808X>