



2018 – V.10 N. 2

## **Rede *Slow Food*: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil**

### **Slow Food Network: Considerations on Organizational Structure and Activities In Brazil**

VANDER VALDUGA<sup>1</sup>, GRAZIELLE UENO MACCOPPI<sup>2</sup>, MARIA HENRIQUETA SPERANDIO GARCIA GIMENES MINASSE<sup>3</sup>

**DOI:** <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i2p403>

#### **RESUMO<sup>4</sup>**

O estudo tem como objetivo analisar a rede *Slow Food*, sua estrutura organizacional e analisar a distribuição geográfica dos convívios no Brasil. Trata-se de um estudo qualitativo e exploratório que fez uso de pesquisa documental e bibliográfica sobre a temática, especialmente sobre o eixo conceitual de sustentação dos preceitos *Slow Food* e de redes organizacionais. Os resultados indicam que a rede *Slow Food* valoriza as relações de cooperação, compartilhamentos, aprendizagens e ação coletiva por intermédio de seus projetos nacionais e internacionais em consonância com sua organização administrativa e que valoriza o fortalecimento dos elementos de convivialidade e coletividade. Identificou-se que sua atuação está distribuída em território nacional, porém concentrada nas regiões sudeste e sul, com ampla presença no estado de São Paulo, com 12 convívios presentes. Observa-se possibilidades de aprofundamento teórico para ampliar a discussão em diferentes contextos do *Slow Food*, seus projetos específicos e das relações com a hospitalidade e o turismo, relações não identificadas *a priori* nas bases do movimento.

---

<sup>1</sup> **Vander Valduga** – Doutor. Professor no Departamento de Turismo e no Mestrado em Turismo, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Paraná. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/5983016520685473> E-mail : [vandervalduga@gmail.com](mailto:vandervalduga@gmail.com)

<sup>2</sup> **Grazielle Ueno Maccoppi** – Mestra. Professora no Centro Universitário Internacional, Curitiba, Paraná. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/8183411441492220>. E-mail : [grazielle\\_ueno@yahoo.com.br](mailto:grazielle_ueno@yahoo.com.br)

<sup>3</sup> **Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse** – Doutora. Professora na Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, São Paulo. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/6807582118593348> E-mail: [mariegimenes@gmail.com](mailto:mariegimenes@gmail.com)

<sup>4</sup> Submissão: 4 NOV 2017; Avaliação: NOV-DEZ. Aceito: 4 MAR 2018

## **PALAVRAS-CHAVE**

Gastronomia. Slow Food. Redes. Distribuição Geográfica. Brasil

## **ABSTRACT**

The purpose of this article is to characterize the Slow Food network and its organizational structure and to analyze the geographic distribution of the *convivia* in Brazil. This is a qualitative and exploratory study that uses documentary and bibliographic research on the subject, especially on the conceptual axis of support of the Slow Food precepts and organizational networks. The results indicate that the Slow Food network values cooperation, sharing, learning and collective action through its national and international projects in harmony with its administrative organization and that it values the strengthening of the elements of conviviality and community. It was identified that it is present at national level, but concentrated in the southeast and south regions, with a larger representation in the state of São Paulo, having 12 *convivia*. There are possibilities of theoretical deepening to expand the discussion in different contexts of Slow Food, its specific projects and the relations with hospitality and tourism, relations not identified a priori in the process.

## **KEYWORDS**

Gastronomy. Slow Food. Networks. Geographic Distribution. Brazil

## **INTRODUÇÃO**

A partir de meados dos anos 1980, num processo intenso de aceleração do tempo social, internacionalização do capital, alterações de padrões estéticos e de consumo e no frenesi de uma transição da pós-modernidade (Lyotard, 1998; Anderson, 1999; Harvey, 2005), um conjunto de movimentos de contestação toma corpo e passa a enfrentar o discurso da lógica de disseminação de empresas multinacionais. Trata-se de grupos minoritários que incitam a importância de se prover à desaceleração do tempo e novas relações com o espaço, ou o que Habermas (2012) identifica como reação natural da sociedade no mundo da vida da modernidade e que recebe caráter de resistência ou caráter emancipatório, pela sua própria natureza. Nesse contexto, o movimento da lentidão tem sua origem no *Slow Food*, postura associativa iniciada, de forma espontânea, em Roma, durante uma manifestação liderada pelo jornalista Carlo Petrini, que 'lutava' contra a instalação de uma rede estadunidense de *fast food*. Em alguns anos, o movimento passou a ser organizado sob a forma de associação internacional. De acordo com Petrini (2012) ao reconhecer o alimento como questão crucial e estratégica, o *Slow Food* foi estabelecido para promover padrões alternativos de produção e consumo e, nessa perspectiva, pode ser considerado um multiplicador de práticas que prezam a colaboração e a desaceleração do tempo.

O caráter local de organização do *Slow Food* e seu dinamismo para redes internacionais poderia, de um ponto de vista hipotético, ter sido fundamental para sua difusão no mundo, num fluxo e refluxo entre relações globais e locais (Santos, 2006). Nesse sentido, a organização endógena tem evidenciado ser uma estratégia positiva para a formação e ampliação de mercado para produtos. A integração e a comunicação entre as empresas provoca uma cooperação em forma de redes que, no sentido de formação de capital social, contribuem para a renovação dos recursos humanos envolvidos na integração da comunidade local (Costa, 2005). A organização endógena é amplamente evidenciada no complexo sistema de certificações territoriais de países como França, Espanha, Itália, Portugal entre outros, e abrange a produção de inúmeros produtos.

Nesta conjuntura, os princípios da rede *Slow Food* são disseminados para diferentes contextos sociais, estabelecendo aproximações com diversas temáticas e distintas áreas de conhecimento. Observa-se a necessidade de realizar um aprofundamento teórico e científico especialmente no que tange a compreensão da sua estrutura organizacional e diretrizes de funcionamento, para dar suporte a outras pesquisas dentro da mesma temática. A partir da relevância dos debates científicos sobre estruturas organizacionais, observa-se na rede *Slow Food* oportunidades de análise e de debate sobre realidades que dialoguem em escalas locais e globais. Nesse sentido parte-se do seguinte problema de pesquisa: como se dá a organização do *Slow Food* em diferentes escalas no Brasil e quais os seus princípios?

Tem-se como objetivo geral neste trabalho analisar a distribuição geográfica dos convívios da rede *Slow Food* e sua estrutura organizacional nacional e internacional. Pretende-se ainda, especificamente, estabelecer um quadro analítico do ponto de vista organizacional e de funcionamento da rede nas diferentes escalas, da local a internacional e almeja-se analisar a escala de atuação da rede no Brasil e sua distribuição geográfica no país.

## **METODOLOGIA**

O presente artigo é parte de uma pesquisa mais ampla, em andamento, que visa analisar as relações entre o *Slow Food* e a hospitalidade, o que não é o objeto central neste momento. Na primeira etapa, contemplada no presente trabalho, apresenta os resultados preliminares do levantamento bibliográfico e documental sobre o *Slow Food*. Trata-se, portanto, de um trabalho bibliográfico, exploratório e qualitativo (Dencker, 2007), com análises a partir dos preceitos teóricos do *SF*, seus projetos desenvolvidos e sua atuação no Brasil. Para a etapa da análise, consultaram-se documentos oficiais de sítios do *Slow Food* na internet e realizaram-se levantamentos de caráter qualitativo. Esses dados foram relacionados e analisados à luz da teoria das redes organizacionais, validando-se pela técnica de emparelhamento, isto é, cruzando-se os dados primários com as discussões conceituais (Laville & Dionne, 1999). A Abordagem qualitativa possibilita a interpretação e a atribuição de significados aos fatos e elementos substanciais para a compreensão do fenômeno em pauta (Dencker, 2007).

## FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

**A atuação em redes organizacionais** - Considerando a velocidade com que os processos de mudança se apresentam em novos cenários, chamado por muitos autores de pós-industrial, pós-moderno (Harvey, 2005) ou até mesmo era digital (Sour, 1998), torna-se necessário que as organizações atentem para essas mudanças rápidas, o que implica uma constante evolução cultural, tanto da sociedade e, por consequência, delas mesmas. A perspectiva local, mais desatenta ao que ocorre no mundo deixa espaço para que outras formas de organização atuem de maneira ampla, reticular, por vezes, configurando regiões econômicas, ainda que com escalas específicas de atuação, em mercados restritos. Os sistemas locais de produção (Batalha, 2004) emergiram em um novo cenário, com menor participação direta do Estado e uma relativa maior participação das organizações nas tomadas de decisão. Não por outros motivos, novas redes, tanto formais quanto informais foram configuradas.

A criação de redes refere-se a uma série de procedimentos entre organizações de alguma forma concorrentes e entre organizações ligadas por transações socioeconômicas. Para Hall (2001), “redes são definidas como arranjos de cooperação entre organizações” (p. 233). Costa (2005) cita que as redes, no sentido de formação de capital social, contribuem para renovar os recursos humanos empenhados na integração da comunidade local. Para esse autor, as ‘redes curtas’ de colaboração direta [consórcios entre público e privado e sociedades de ação comunitária], e as ‘redes longas’ do glocalismo expansivo [protagonistas locais que se conectam diretamente com o global] promovem conexões, por exemplo, entre operadores turísticos ‘sérios’ que encontram turistas ‘sérios’.

Poder-se-ia citar centenas de redes em distintos âmbitos e arquiteturas no cenário global atual, desde redes de cooperação na gestão pública, até formas organizacionais mais complexas, onde diversas cadeias, tanto de produção quanto de distribuição são parte. No entanto, para objetivar no presente trabalho, interessam as características essenciais das redes, sobretudo num contexto dinâmico. Diversos autores abordaram as dinâmicas de redes como Fleury e Fleury (2000); Shirky (2008), Jenkins (2008), Fissurer e Browaeys (2010), Britto, (2002), Kirschbaum (2015), entre outros, e suas características essenciais destacadas foram as seguintes:

- Dinâmica de compartilhamentos: formas e estruturas nas quais as redes processam e compartilham informações.
- Cooperação: tema amplamente tratado na literatura e concentra-se na cooperação técnica, tecnológica e produtiva e na cooperação intra e interorganizacional (Britto, 2002). A cooperação é geradora de senso de grupo, que se organizam a partir de interesses específicos em distintas formas de comunicação.

Valduga, V., Maccoppi, G.U., Minasse, M.H.S.G.G. (2018). Rede *Slow Food*: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, 10(2), pp. 403-421, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i2p403>

- Ação coletiva: decorrente da cooperação, exige um grupo coeso e colaborativo, que compartilhe resultados e senso de responsabilidade. Comprometimento e confiança são elementos-chave (Shirky, 2008; Jenkins 2008; Kirschbaum, 2015, Chaniel e La-Ville, 2009).
- Errar sem medo: mudanças no curso no processo são cada vez mais presentes e necessárias, por isso, cada vez mais organizações são abertas a experimentações. Num cenário atual permitido pela tecnologia, errar tornou-se mais barato (Shirky, 2008).
- Aprendizagem: recurso muito valioso em tempos de mudanças rápidas, requer mais autonomia de sujeitos para que as organizações tornem suas estruturas mais flexíveis e sensíveis a mudanças e controles com vistas a ampliação da inovação (Fleury e Fleury, 2000).

Redes de cooperação, estratégias coletivas e terceirizações fazem parte da nova administração estratégica. Com a rápida ascensão dos relacionamentos cooperativos, a formação de estratégias transcende os limites exclusivos da organização isolada e torna-se processo conjunto, para ser desenvolvido em sistema de parcerias. As empresas atuam em ambientes de rede, visando a formular estratégias coletivas (Mintzberg, Ashtrand & Lampel, 2010).

A ação coletiva e a cooperação, conforme exposto, parecem ser estratégias essenciais para a articulação, manutenção e ampliação de redes, especialmente quando distintas cadeias produtivas precisam cooperar para que regiões se tornem protagonistas de suas trajetórias, conforme apontou o estudo de Salvagni, Valduga e Nodari, (2016), analisando a união da cadeia produtiva da Uva e do Vinho com a do turismo de maneira longitudinal na Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul. A ação associativa é “impulsionada pelo sentimento de que a defesa de um bem comum supõe a ação coletiva” (Chaniel & La-Ville, 2009, p. 21). Nesse sentido, o que se instala nos grupos sociais locais é fruto do associativismo em prol da construção de melhores e colaborativos espaços que aprimorem as condições de vida.

Evidentemente que uma série de fatores culturais interfere ao longo dos processos e que, num olhar mais detalhado não poderia ser desconsiderado, entretanto, não será o foco de abordagem no presente trabalho. O interesse aqui é evidenciar e analisar a rede *Slow Food*, enquanto organismo internacional com ampla presença no Brasil e tentar encontrar os elementos-chave que permitiram sua expansão, analisando os seus princípios. Nesse contexto, o próximo item detalha a atuação desse organismo em escala internacional.

**Origem e Histórico do Slow Food** - O *Slow Food* [doravante SF] originou-se na Itália, país de contexto histórico marcado pela ineficiência da gestão política, pelos altos índices de corrupção e pela atuação da máfia local, bem como pelas ações terroristas incluindo-se a participação de grupos do partido comunista da Itália (Andrews, 2008). Gentile (2016) debate que os movimentos de esquerda, na Itália, deram início as ações de protesto político e social que buscavam por alternativas distintas que a dos partidos políticos, fortalecendo as organizações e associações com formas mais autônomas de ação. A partir da vivência nesse cenário, muitos estudantes e operários, jovens e intelectuais de esquerda deram início a

diferentes ações, principalmente com a organização de instituições mais autônomas e diretas. Este período histórico tinha uma atmosfera reivindicatória, de luta pela melhora da qualidade de vida, em que as ações políticas independentes e autônomas foram sendo geridas com esse propósito.

Diversos autores, entre eles Bagnasco (1999), Barquero (2001) e Lemos (2005), situam a Itália como o berço do desenvolvimento de novos aglomerados de fortalecimento endógeno, no que foi chamada de “terceira Itália”. Nesse movimento de fortalecimento, novos arranjos produtivos, clusters e outras formas de cooperação ganharam força e deram origem a inúmeros trabalhos e análises na literatura. Posteriormente, surgiram novos arranjos como a Comunidade Valenciana, na Espanha; o Val do Ave, no Norte de Portugal, entre outros e, certamente a experiência japonesa é significativa também do ponto de vista da cooperação entre os atores sociais ao longo das cadeias produtivas. Portanto, nesse cenário italiano contextualizado, conseqüentemente, ganha força a discussão ‘o privado é político’, dominante nos debates das décadas de 1960 e 1970, que conectava 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. Justamente a qualidade de vida, incluindo o acesso a alimentos de qualidade e a sua valorização, ia se tornando uma questão de democracia, portanto uma questão de natureza e abrangência políticas (Gentile, 2016, p. 34).

Nos anos 1970, Carlo Petrini, Azio Citi e Giovanni Ravinale, 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, região reconhecida pelo raro cultivo de trufa branca e pela produção de vinhos na região do Piemonte, no 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 e Ravinale 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).

Andrews (2008) destaca que a década de 1980, na Itália, 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 e de ascensão do consumo. Esta mudança

comportamental refletiu na alimentação, com a instalação de grandes cadeias de *fast food* em todo país. Esta nova prática de consumo passou a ser observada, por muitos, como agressiva às tradições, pois era desconexa da cultura nacional e dos hábitos alimentares italianos.

A partir da atmosfera reivindicatória em que vivia o país, um evento que marcou o histórico do SF, foi à organização de uma manifestação contra a instalação do primeiro restaurante da rede estadunidense Mcdonalds, 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 coloca em jogo a opinião pública da esquerda, tradicionalmente pouco interessada nos prazeres da boa mesa.

Assim o comer bem não é uma questão de burgueses e sim, sobretudo, dos homens que reivindicam os direitos essenciais, cortando transversalmente os indicadores sociodemográficos relativos à renda, a sexualidade, a ideologia, a religião, ao grau de instrução, entre outros (Marrone, 2011, p. 63, livre tradução).

Com a repercussão da referida manifestação, as ações reivindicatórias passaram a contar com a participação de muitos intelectuais e artistas da época, entre eles Folco Portinari, escritor e poeta que redige um manifesto que, posteriormente, tornou-se o Manifesto Slow Food. Sobre a necessidade de refletir amplamente sobre os condicionantes do SF, Andrews (2008) enfatiza a década de 1980, um período que ficou conhecido como a era da superficialidade, devido à mudança dos hábitos alimentares e pela ascensão da indústria de entretenimento e de lazer. Essa ascensão, segundo o autor, foi papel da figura de Silvio Berlusconi e de seu monopólio dos canais de televisão italianos. A oferta de entretenimento fácil, somada ao alto grau de estímulos de consumo advindo das propagandas e comerciais devem, de certo modo, ser considerados relevantes para subsidiar o movimento SF, bem como inspirar o manifesto e a crítica ao padrão acelerado de vida.

Utilizando-se dos princípios do manifesto, Carlo Petrini convoca a união de outras associações de postura crítica às experiências *Arcigola*. 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). Na sequência, será debatida a estrutura e o funcionamento do movimento.

**Estrutura e Funcionamento do Movimento Slow Food** - Para Gohn (2003) os movimentos sociais são compostos de ações sociais coletivas, de caráter sociopolítico e cultural, que viabilizam distintas formas da população se organizar e expressar suas demandas.

Os movimentos sociais representam forças sociais organizadas que aglutinam as pessoas não como força-tarefa, de ordem numérica, mas como campo de atividade e de experimentação social, e essas atividades são fontes geradoras de criatividade e inovações socioculturais (Gohn, 2003, p. 14).

Valduga, V., Maccoppi, G.U., Minasse, M.H.S.G.G. (2018). Rede *Slow Food*: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, 10(2), pp. 403-421, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i2p403>

De acordo com Gentile (2016), o ideal que norteia as ações e os projetos do movimento é a defesa do direito universal ao alimento ‘bom, limpo e justo’ e acrescenta à discussão os seguintes pontos:

Promoção do direito universal à alimentação saudável e de qualidade (bom); defesa da naturalidade dos produtos alimentares, das diversidades biológica e cultural ligadas a produção, preparo e consumo; promoção de formas produtivas em pequena escala (familiar, comunitária), ecologicamente corretas e capazes de respeitar os equilíbrios dos ciclos que ligam o sistema ambiente/homem/matéria-prima (limpo); denúncia das contradições globais entre fome e obesidade, carência e desperdício; respeito ao trabalhador e seu *know-how*, através da condenação de processos de produção e comercialização caracterizados por formas exploratórias (justo). (Gentile, 2016, p. 18).

A partir da centralidade nos alimentos, o SF está organizado em uma rede de associados, formada prioritariamente por acadêmicos, produtores e cozinheiros, no sentido de estabelecer um sistema de qualidade, atendendo ao alimento bom, limpo e justo, conceitos norteadores, expostos no Quadro 1 (Petrini, 2001; 2005; 2012).

**Quadro 1: Filosofia Slow Food [SF]**

Bom	Alimento bom é aquele capaz de dar prazer ao ser consumido. Atendendo aos critérios de autenticidade e naturalidade, aplicado a determinado momento, lugar e cultura.
Limpo	Alimento limpo é aquele que segue aos preceitos de sustentabilidade e respeito ao meio sócio ambiental, capaz de trazer bem-estar.
Justo	Refere-se a alimento que tenha cultivo, produção e comercialização respeitosa, justa e digna.

**Fonte:** Maccoppi (2017), com base em Slow Food International (2012).

Tendo como referência a filosofia do movimento, Tencati e Zsolnai (2012), descrevem suas características, sintetizadas no Quadro 2:

**Quadro 2: Principais características do Slow Food (SF)**

Organização em Rede	Refere-se a uma teia de redes, que promove formas alternativas de produção e consumo. A rede <i>SF</i> tem características <u>inovadoras</u> , à medida que representam a realidade real e viável, <u>alternativa</u> , por apresentar-se de maneira alternativa ao paradigma socioeconômico e <u>tradicional</u> , por se basear nos patrimônios culturais da comunidade local em todo o mundo.
Múltipla abordagem	Refere-se à organização estratégica da rede prevendo a sua atuação em três eixos norteadores (Pessoas – Planeta – Lugar) em distintas atividades. Os projetos de ação são fundamentados no alimento bom, limpo e justo e a rede atua na compatibilidade do consumo, produção e modo de vida real e sustentável.
Engajamento	Refere-se à confiança e ajuda mútua a nível local e global, fortalecendo as conexões entre cozinheiros, produtores e consumidores.



Valduga, V., Maccoppi, G.U., Minasse, M.H.S.G.G. (2018). Rede *Slow Food*: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, 10(2), pp. 403-421, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i2p403>

Longo Prazo	Visão de longo prazo, no trabalho de preservação e sustentação das experiências tradicionais com risco de extinção. Promovendo mudanças nos padrões de desenvolvimento para uma perspectiva de convivência e respeito a longo prazo.
Adaptação ao meio ambiente	Faz referência a priorização das bases de abastecimento dentro do mesmo território – núcleo de uma economia alimentar local, inserido no contexto social.

**Fonte:** Maccoppi (2017) com base em Tencati e Zsolnai (2012).

Na compreensão de Tencati e Zsolnai (2012), o movimento SF segue um modelo de produção agroalimentar baseado na colaboração e que visa maximizar a eficiência econômica e produtiva em torno do alimento. De acordo com os autores, torna-se fundamental para o SF reconhecer que o alimento é mais do que uma mercadoria, pois sua produção e consumo estão fortemente relacionados com a natureza, a fatores sociais, culturais, históricos, políticos e institucionais. Assim, ao reconhecer o alimento como elemento central e estratégico, o movimento estabelece padrões alternativos de consumo e de produção, buscando uma prática colaborativa.

O SF é sustentado numa abordagem da gastronomia conhecida como *neo-gastronomy*, termo que significa atenção a partir do prazer e a experiência de comer e beber. Logo, destaca-se que tal premissa não está relacionada somente ao sabor, mas ao multissensorial e a complexidade, onde exige uma consciência maior dos fatores culturais, históricos, naturais, sociais, ecológicos, institucionais e produtivos (Petrini, 2001; 2005).

Nesta perspectiva holística e sistêmica, a qualidade dos alimentos está profundamente enraizada na qualidade do ecossistema; a identidade material e imaterial da comunidade local envolvida no cultivo, criação e processos de produção; qualidade de vida global, de um elemento estrutural que é a convivencialidade<sup>51</sup> (Tencati; Zsolnai, 2012, p. 349, livre tradução).

No Brasil, o conceito que se aproxima aos preceitos da preservação da qualidade do ecossistema no âmbito da gastronomia é o da ecogastronomia (internacionalmente *eco-gastronomy*), que busca atender a princípios relacionados ao resgate do prazer da alimentação relacionada a princípios éticos e socioambientais. Esse discurso envolve a proteção de espécies vegetais, raças animais e a defesa do meio ambiente, da cozinha típica regional, dos produtos e do prazer da alimentação (Slow Food Brasil, 2017).

A partir do conceito de ecogastronomia, o movimento SF procura se organizar para, desse modo, apoiar modelos agrícolas menos intensivos e mais saudáveis, empregando o conhecimento das comunidades locais. Dessa forma, as ações institucionais visam atender ao

<sup>5</sup>Termo definido por Illich (1976), como forma autônoma de vivenciar as relações sociais imbricadas em determinados espaços. Tendo como referência a autonomia individual e a experiência vivenciada. Na sociedade convivencial, as ferramentas estão ao dispor do homem integrado na coletividade. “Convivencial, é uma sociedade em que o homem controla a ferramenta” (Illich, 1976, p. 13).

princípio de salvaguarda dos alimentos, matérias-primas, métodos tradicionais de cultivo e transformação. Intitulado, portanto, como um movimento ecogastronômico, o *SF* se coloca em uma postura de proteção dos alimentos, matéria-prima e métodos tradicionais de cultivo e transformação dos alimentos (Slow Food Brasil, 2017). Marrone (2011) pondera a respeito de um debate mais amplo e profundo a partir das bases do *SF*, que engloba as formas de vida, envolvendo o cultivo e o fornecimento do alimento, ampliando as ideias de lentidão a uma dimensão geral que, de certo modo, remetem às experiências tanto individuais quanto coletivas proporcionadas pela alimentação.

Apesar da defesa de alguns princípios éticos ligados à alimentação, a ecogastronomia e o *SF* não estão isentos de críticas. Walsh (2008), um jornalista da revista Time, pondera que muitas vezes, o *SF* tem se preocupado com o alimento perfeito, de caráter elitista, ao invés de atuar numa agenda contrária a agricultura industrial, de larga escala. No, entanto, a questão da escala é uma das preocupações centrais do *SF*. Para Petrini (2005), o Slow Food está centrado em três princípios fundamentais que permeiam a produção e o consumo de alimentos: o pequeno, o local e o lento. Tais conceitos se definem da seguinte maneira: o pequeno se refere à escala apropriada em termos sociais, ambientais e, também, econômicos que envolvem os alimentos; o local remete ao respeito aos alimentos e saberes próprios do lugar, honrando o ambiente e a comunidade envolvida e; por fim, o lento, atribuído à lentidão na maneira de viver, fundamental para a promoção de uma sociedade mais responsável, digna e que respeite os ritmos humanos (Tencati; Zsolnai, 2009).

De um ponto de vista experiencial, Lee, Scott e Packer (2014) enfatizam que o alimento é o principal componente da experiência humana. Para os autores, o significado do alimento está na sua relevância para a sobrevivência, mas também na ligação entre o corpo e a terra proporcionados a partir dele. Neste sentido, os alimentos são compostos de significados comportamentais, individuais e coletivos. Transportando-se a percepção da experiência para o mercado consumidor do Slow Food, Sebastiani, Montagnini e Dalli (2012) refletem acerca do empoderamento retratado pelos seus consumidores e a capacidade de reestruturação do mercado a partir da organização do movimento e do apelo ético que o envolve. Dessa maneira, estudos de consumo demonstram a capacidade dos movimentos sociais e suas organizações em interpretar e coletivizar posições morais de comportamentos individuais em ações éticas e de identidades coletivas (Sebastiani *et al*, 2012).

Ainda, a respeito da identidade Slow Food, destacam-se as considerações de Mayer e Knox (2006), que enaltecem as ações do movimento no sentido de fomentar a construção da identidade coletiva, a partir da valorização do território.

A compreensão do território conecta os aspectos ambientais de um lugar à cultura e à história das pessoas que habitam o território e o utilizaram por gerações para a produção tradicional de alimentos. (...) O Slow Food dá ênfase ao local distintivamente por meio das conexões específicas

Valduga, V., Maccoppi, G.U., Minasse, M.H.S.G.G. (2018). Rede *Slow Food*: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, 10(2), pp. 403-421, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i2p403>

do local com expressões tradicionais do alimento e seus caminhos de produção (...) (Mayer, Knox, 2006, p. 326).

Com a intenção de resumir os propósitos do *SF*, elaborou-se o Quadro 03 onde se apresenta, de forma resumida, as premissas identitárias do movimento.

**Quadro 3: Síntese identitária do Slow Food [SF].**

Conceito	Segue o conceito da ecogastronomia: unificando a ética com o prazer da alimentação. Restitui a dignidade cultural do alimento em favorecimento ao gosto, a preservação e ao uso sustentável da biodiversidade.
Filosofia	Apresenta como filosofia a centralidade no alimento bom, limpo e justo. (Bom) alimentação saudável, com o respeito a diversidade biológica e cultural, ligadas a produção, preparo e consumo. (Limpo) relacionado a formas produtivas em pequena escala, ecologicamente corretas e capazes de respeitar o equilíbrio dos ciclos entre homem/ ambiente/ matéria-prima. (Justo) condenação de processos de produção e comercialização caracterizados por maneiras desleais ou exploradoras.
Missão	A missão do movimento é promover a defesa da biodiversidade a partir do alimento.
Eixo Norteador	Educação do gosto; salvaguardar a agrobiodiversidade e a cultura alimentar; promover o encurtamento da cadeia entre produtor e consumidor (coprodutor).

**Fonte: Maccoppi (2017) com base em Petrini (2005); Andrews (2008); Gentile (2016); Slow Food Internacional (2017); Slow Food Brasil (2017).**

O movimento *SF* é organizado em forma de associação sem fins lucrativos, de abrangência mundial e apoiado por seus membros, que são cerca de cem mil, distribuídos em aproximadamente cento e sessenta países. De acordo com o Estatuto *SF* (Slow Food International, 2012), os níveis organizacionais da associação, bem como as atribuições de cada nível servem para atender as instâncias nacionais ou internacionais, conforme o que se apresenta na síntese do Quadro 4.

**Quadro 4: Nível Organizacional e de Gestão do Slow Food**

NÍVEL ORGANIZACIONAL	ATRIBUIÇÕES
Congresso	O mais alto órgão deliberativo da <i>Slow Food</i> , com formação a cada quatro anos. É constituído por delegados eleitos em cada região, com o objetivo de garantir a participação democrática nas decisões e nos órgãos executivos.
Conselho de Administração	Sua composição é a seguinte: 1) <u>Presidente</u> : eleito pelo Congresso e representante legal geral do <i>Slow Food</i> ; 2) <u>Comitê Executivo</u> : é o órgão operacional, responsável pela implementação das decisões do Congresso; 3) <u>Conselho</u> : é o órgão diretor da política da associação e serve de representante, garantindo a participação dos representantes; 4) <u>Secretário Geral</u> : é eleito pelo comitê executivo e apresenta entre as suas funções a de supervisionar a execução e as decisões do Comitê Executivo.

Valduga, V., Maccoppi, G.U., Minasse, M.H.S.G.G. (2018). Rede *Slow Food*: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, 10(2), pp. 403-421, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i2p403>

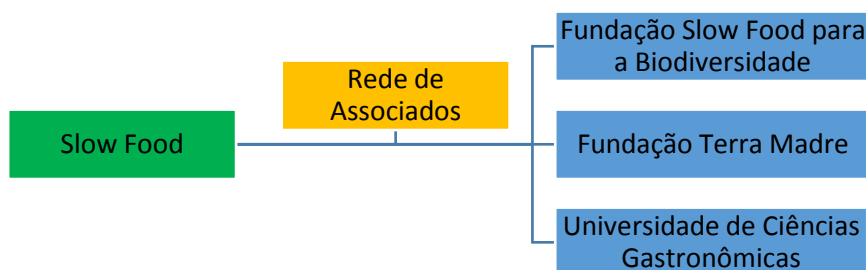
Associações Nacionais	Estabelecida quando os membros do <i>Slow Food</i> dentro de um país formam uma associação nacional, representando e coordenando as atividades e ganhando autonomia para participar do processo decisório em nível internacional. O estabelecimento da Associação Nacional parte dos convívios para o Conselho e é autorizada pelo Comitê Executivo. Devido ao grande número de associados, alguns países contam com diretorias nacionais, são eles: Alemanha, Austrália, Brasil, Coréia do Sul, Estados Unidos, França, Holanda, Japão, Quênia, Reino Unido e Suíça.
Regionais e Macrorregionais	Consideradas formas intermediárias de organização realizadas pelo Comitê Executivo, atendem a requisitos específicos ou grupo-alvo. Seguem o mesmo regulamento das Associações Nacionais.
Convívio <sup>6</sup>	É a estrutura local onde os membros realizam efetivamente as atividades da associação e deve ser formada por um mínimo de 20 participantes.

**Fonte:** Maccoppi (2017) com base em Slow Food International (2012).

A partir da análise da estrutura organizacional do movimento, percebe-se uma preocupação da associação em atuar e fazer-se presente tanto no nível internacional quanto nacional, principalmente no contexto regional/local. Ainda que o *SF* Internacional seja conhecido como órgão responsável pelas políticas macro, as instâncias nacionais e regionais operam com autonomia de gestão, sobretudo a partir dos convívios, sendo capacitadas a identificar e trabalhar dentro das necessidades e especificidades da sua localidade. De acordo com o Slow Food International (2017), o movimento é estruturado em forma de rede, a partir dos seus associados, isto é, da estrutura ativa e participante dos membros locais nos convívios. A rede é formada da seguinte maneira: Rede de Associados, Rede Jovem *Slow Food*, Rede Terra Madre e pela Universidade de Ciências Gastronômicas.

Por consequência, a partir da formação das redes, a associação subdivide-se em três frentes prioritárias de atuação: a Fundação *SF* para a Biodiversidade, a Fundação Terra Madre e a Universidade de Ciências Gastronômicas, conforme descrito na Figura 1.

**Figura 1: Atuação do Slow Food**



**Fonte:** Elaborado pelos autores (2017) com base em Slow Food International (2017).

<sup>6</sup> O termo pode sofrer alteração de acordo com o idioma do país. Os usos mais comumente utilizados são *convívium*, *convivia*, *convívium leaders*, *convívium committees*, *assembly* e *convívium congresso*. (Slow Food International, 2012).

A partir da análise da divisão estrutural do *Slow Food*, descreve-se a seguir as atividades e características mais relevantes de cada área, prioritariamente, a respeito de suas atuações. Rede de Associados: atualmente são 1.500 convívios distribuídos em todos os continentes. No Brasil, são 61 convívios. Todas as unidades são consideradas como a expressão local da filosofia *Slow Food* (Slow Food Brasil, 2017).

**Fundação Slow Food para Biodiversidade:** A Fundação Slow Food para a Biodiversidade foi fundada no ano de 2003. Cabe destacar que ela apoia e financia os projetos voltados para a preservação da biodiversidade e as tradições gastronômicas no mundo. Consequentemente, defende um modelo sustentável de agricultura que respeite o meio ambiente, a identidade cultural e o bem-estar animal, bem como pleiteia o direito da comunidade em decidir o que plantar, produzir e comer (Petrini; Padovani, 2005). Mesmo sendo parte do SF, a Fundação possui autonomia estatutária, econômica e administrativa. Com base nos trabalhos realizados e nos resultados alcançados com os projetos, a Fundação elabora e publica anualmente um Relatório Social, em que se apresentam as atividades realizadas, as fontes e o emprego dos recursos (Slow Food Internacional, 2017). Os projetos da Fundação são agrupados em cinco eixos: 1) Presidia; 2) Arca do Gosto; 3) Jardins na África; 4) Mercados da Terra e 5) Aliança de Chefs. Além dos eixos norteadores, cabe apontar que existem outros projetos complementares sendo desenvolvidos pela Fundação: Slow Food Travel e os Rótulos Narrativos, cada um com seus desdobramentos e características.

**Fundação Terra Madre:** Criada em 2004, denomina-se como uma rede de comunidades do alimento. Reúne produtores, acadêmicos e cozinheiros, todos visando uma aliança que estabeleça um sistema de base de alimentos dentro dos preceitos do SF (Andrews, 2008). O objetivo principal é tornar visível os produtores e as comunidades que atentem ao preceito da sustentabilidade do alimento. Andrews (2008) acrescenta que os eventos promovidos pela Rede Terra Madre se tornaram fundamental para o desenvolvimento de uma vertente política do movimento, além de auxiliar na apropriação pública da imagem e da identidade do Slow Food.

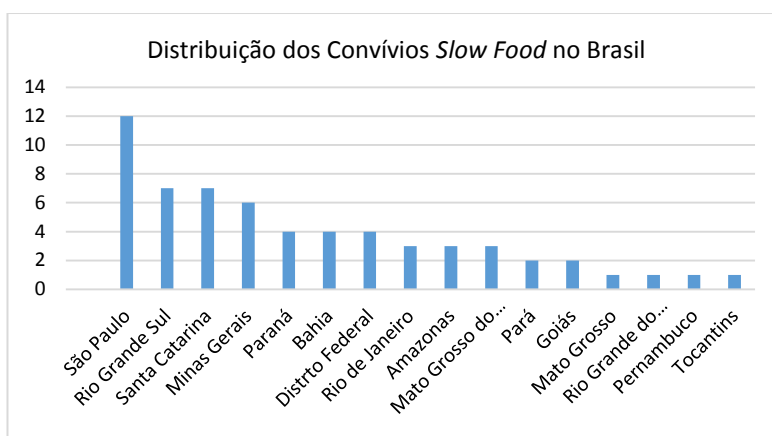
**Universidade de Ciências Gastronômicas [UNISG]:** Foi criada em 2004 e tem como objetivo desenvolver um centro de pesquisa e formação aos interessados na renovação de métodos agrícolas e na proteção da biodiversidade. O projeto almeja a consolidação de uma relação mais orgânica entre a gastronomia e a complexidade da ciência agrícola (Petrini, 2012; UNISG, 2017). É uma instituição privada que conta com a cooperação das autoridades das Regiões de Piemonte e Emília Romagna, no Norte da Itália. Possui duas sedes, uma em Pollenzo e outra em Colorno, na região de Parma. Trabalha embasada na internacionalização, e para isso conta com 47 convênios de cooperação internacional (UNISG, 2017), sendo 11 no Brasil<sup>7</sup>.

---

<sup>3</sup> Universidade Comunitária de Pernambuco, Universidade de Brasília, Universidade de Sorocaba, Universidade do Vale do Itajaí, Universidade Estadual do Sudeste da Bahia, Universidade Federal de Santa Catarina, Universidade

**Slow Food no Brasil** - Conforme exposto, são 61 convívios *SF* no país. Destes, 64% estão situados em municípios que não são capitais e 36% em capitais, no entanto, os convívios têm ação regional e atuam, muitas vezes cooperados com outros convívios. O Estado de São Paulo concentra a maior parte dos convívios, com um total de 12, seguido por Rio Grande do Sul e Santa Catarina com 7, Minas Gerais com 6, Paraná com 4, Bahia e Distrito Federal com 4 convívios cada, Rio de Janeiro, Amazonas e Mato Grosso do Sul com 3 cada, Pará e Goiás com 2 cada, seguidos de Mato Grosso, Rio Grande do Norte, Pernambuco e Tocantins com 1 convívio cada Estado. Identifica-se que 16 Estados brasileiros têm convívios atuando em seu território, enquanto que 11 não tem nenhum. As regiões sul e sudeste concentram 36 convívios, 58% da presença nacional e percebe-se que o Estado de São Paulo exerce uma centralidade no que se refere ao número de convívios, com 19% do total do país, um número expressivo quando se considera o território nacional, além da coordenação nacional do *SF* ser na cidade de São Paulo. O gráfico 1 ilustra a distribuição quantitativa dos convívios no país.

**Gráfico 1 – Distribuição dos Convívios *Slow Food* no Brasil**



**Fonte:** Elaborado pelos autores

Dentre os projetos desenvolvidos no país pelo *SF* está “Arca do Gosto”. Projeto criado em 1986, consiste em trabalhar no cadastro e acompanhamento de alimentos que possuem risco de extinção. Este projeto resulta na inclusão do alimento numa lista, que visa enfatizar a preocupação dos estudiosos quanto à extinção e convidar a todos para tomar medidas de proteção. O registro é subdividido em categorias e por país. Atualmente alcançou 4.188 produtos cadastrados e reconhecidos em mais de 80 países. No Brasil, são 168 produtos

---

Federal de São Carlos, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Além da sua participação no ambiente acadêmico, o movimento atua, desde 2000, com iniciativas isoladas de cooperação acadêmica, legitimadas em 2004 com a assinatura de um acordo de cooperação entre o movimento e os membros do Ministério do Desenvolvimento Agrário, para o incentivo da agricultura familiar (Gentile, 2016).

cadastrados que englobam grãos, frutas, hortaliças, vegetais e cereais, que são tradicionais nas distintas regiões do país (Slow Food, 2017).

Outro projeto trabalhado é a 'Aliança de Cozinheiros'. É reconhecida como uma rede mundial de cozinheiros que trabalha incorporando aos seus preparos alimentos pertencentes aos projetos Arca do Gosto e Presidia, ambos pertencentes ao contexto do *Slow Food*. Dessa maneira, o trabalho dos *chefs* visa valorizar e fornecer visibilidade ao alimento, salvaguardando a biodiversidade alimentar. No país existem, atualmente, dezoito *chefs* pertencentes à Aliança de Cozinheiros na rede internacional.

## ANÁLISE DOS RESULTADOS E CONCLUSÃO

Para a realização desse estudo, partiu-se da seguinte questão: como se dá a organização do Slow Food em diferentes escalas e quais os seus princípios? Verificou-se que a atuação do *SF*, seja em âmbito nacional ou internacional se dá em rede, articulada pelas associações locais/regionais nos 61 convívios em conformidade com os preceitos internacionais por intermédio da associação nacional. O Quadro 2 expôs as características de atuação do *SF*: organização em rede; múltiplas abordagens; engajamento; longo prazo; adaptação ao meio ambiente, que apoia um modelo de produção agroalimentar baseado na colaboração (Tencati e Szolnai, 2012). Seria praticamente impossível e ingênuo, numa primeira análise, compreender que uma associação internacional com mais de 100 mil membros em 160 países aglutinados em 1500 convívios não tivesse uma dinâmica de compartilhamentos de informações, nos moldes de Hennenberg et al (2010). Da mesma maneira, dois fluxos de ações ficaram evidentes: um de âmbito local/regional, que alimenta a estrutura internacional e, de outro lado, um fluxo internacional, que subsidia ações locais e regionais com metodologias cooperativas, pesquisa e outras atividades. Esse tipo de fluxo e refluxo se dá por intermédio de ações coletivas, em grupos coesos e colaborativos e que se organizam com senso de responsabilidade e confiança (Shirky, 2008; Jenkins, 2008; Kirschbaum, 2015, Chaniel e La-Ville, 2009).

Pelos projetos evidenciados pelo *SF*, especialmente o Presidia, Terra Madre e a Universidade de Ciências Gastronômicas, a cooperação internacional e a aprendizagem (Fleury e Fleury, 2000) são evidenciadas, tanto nas comunidades do alimento (Andrews, 2008) quanto na perspectiva dos 47 convênios internacionais da Universidade, e que 11 deles são com instituições brasileiras. No entanto, as ações da Universidade requerem um novo estudo específico, dada a quantidade de material disponível, formas de convênio e especificidades de cursos e abordagens. Verificou-se que muitos cursos são pagos, o que caracteriza uma atuação de maneira privada, destoando da forma estrutural do *SF* de ser sem fins lucrativos, no entanto, conforme exposto, essa análise requer outro estudo.

Em relação às demais características de atuação em rede, especialmente a ideia do ‘errar sem medo’, proposta por Shirky (2008), não ficou evidente essa perspectiva. Acredita-se que ela se adeque mais a organizações privadas do que associações sem fins lucrativos e que atuam, muitas vezes, com situações de falta de alimento em comunidades e outras situações de vulnerabilidade social, o que requer um senso de responsabilidade ampliado e compartilhado. Entretanto, o discurso positivo evidenciado pelo SF, notadamente, pode ser objeto de análise futura, uma vez que se trata de um organismo internacional que recebe recursos públicos e privados, já que pessoas físicas pagam valores anuais para se associarem aos convívios e projetos são desenvolvidos com o setor público.

Conforme exposto, a atuação do SF se dá em rede em distintas escalas, num fluxo local/regional e outro internacional, que se inter-relacionam por meio dos organismos locais [convívios] e as associações nacionais que tem sede. Do ponto de vista da atuação em escala nacional, verificou-se que São Paulo exerce centralidade no movimento, com 12 convívios. Existe também uma maior presença de convívios nas regiões sudeste e sul do Brasil, com o maior número de convívios presentes em não capitais. O trabalho, como se trata de estudo em andamento, apresenta diversas lacunas, entre as quais se destacam as seguintes: análise empírica de alguns casos realizados pelos convívios; relações entre o SF, a hospitalidade e o turismo [projeto macro em desenvolvimento]; análise de projetos específicos do movimento, como ações de cooperação universitária, entre outros. Especificamente nas relações entre hospitalidade e turismo, possivelmente deve-se ao fato de, metodologicamente, ser necessário investigação de campo, onde os projetos se realizam, juntamente aos convívios, pois tanto a Hospitalidade quanto o Turismo têm relações com os núcleos de inserção do SF de maneira indireta, pela inserção de produtos nas cadeias de distribuição, muitas delas, inseridas no turismo nas regiões de atuação.

## REFERÊNCIAS

- Anderson, P. (1999) **As origens da pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.
- Andrews, G. (2008) **The Slow Food Story**. Politics and pleasure. London: Pluto Press.
- Bagnasco, A. (1999) Desenvolvimento Regional, sociedade local e economia difusa. In: Barquero, A. V. (2001) **Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização**. Porto Alegre: UFRGS.
- Batalha, M. O. (2004) **Sistemas locais de produção de base agroindustrial**: definições e propostas para a análise da competitividade. Especialização em Gestão de Agronegócios. Florianópolis: Ufscar.



Valduga, V., Maccoppi, G.U., Minasse, M.H.S.G.G. (2018). Rede *Slow Food*: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, 10(2), pp. 403-421, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i2p403>

Britto, J. (2002) Cooperação interindustrial e redes de empresas. In: Kupper, D. & Hasenclever, L. (org.). **Economia industrial**: fundamentos teóricos e práticos no Brasil. Rio de Janeiro, Campus, p. 345-388.

Chanial, P. & La-Ville, J.L. (2009) Associativismo. In: Cattani, A. (org.). **Dicionário Internacional da Outra Economia**. São Paulo: Almedina, p. 21-25.

Costa, N. (2005). **I professionisti dello sviluppo turistico locale**: i sistemi turistici locali come opportunità di lavoro. Milano: Hoepli.

Dencker, A. F. M. (2007). **Métodos e técnicas de pesquisa em Turismo**. São Paulo: Futura.

Fleury, A. & Fleury, M. T. L (2000). **Estratégias empresariais e formação de competências**: um quebra-cabeça caleidoscópico da indústria brasileira. São Paulo: Atlas.

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. [Link](#)

Gohn, M. (2003) **Movimentos sociais no início do século XXI**: antigos e novos atores sociais. Petrópolis, RJ: Vozes.

Habermas, J. (2012) **Teoria do agir comunicativo II**. São Paulo; Martins Fontes.

Harvey, D. (2005) **A condição pós-moderna**. São Paulo: Loyola.

Hall, C. M. (2001) **Planejamento turístico**: políticas, processos e planejamentos. São Paulo: Contexto.

Jenkins, H. (2008) **Cultura da convergência**. São Paulo: Aleph.

Kirschbaum, C. (2015) As redes intra-organizacionais são inclusivas? Utopia e testes. **Organizações & Sociedade**, 22(74), 367-384. <http://dx.doi.org/10.1590/1984-9230744> [Link](#)

Laville, C. & Dionne, J. (1999) **A construção do saber**: manual de metodologia da pesquisa em Ciências Humanas. Porto Alegre: Artes Médicas Sul Ltda; Belo Horizonte: UFMG.

Lee, K. H., Scott, N. & Packer, J. (2014) Where does food fit in tourism? **Tourism Recreation Research**, 39(2), 269-274. <https://doi.org/10.1080/02508281.2014.11081770> [Link](#)

Lyotard, J. F. (1998) **A condição pós-moderna**. Rio de Janeiro: José Olympio.

Lemos, L. (2005) **O valor turístico na economia da sustentabilidade**. São Paulo: Aleph.

Valduga, V., Maccoppi, G.U., Minasse, M.H.S.G.G. (2018). Rede *Slow Food*: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, **10**(2), pp. 403-421, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i2p403>

Maccoppi, G. (2017) A ressignificação do Turismo a partir do Slow Tourism: Uma análise do Pólo de Enoturismo da Região Metropolitana de Curitiba. Dissertação Mestrado em Turismo, Universidade Federal do Paraná, Curitiba. [Link](#)

Marrone, G. (2011) Brand on the run: Mirada semiótica sobre Slow Food. **Tópicos del Seminário**, **26**, 59-92. [Link](#)

Mayer, H. & Knox, P. (2006) Slow cities: sustainable places in a fast world. **Journal of Urban Affairs**, **28**(4), 321-334. doi:10.1111/j.1467-9906.2006.00298.x [Link](#)

Mintzberg, H. & Ashstrand, B. & Lampel, J. (2010) **Safári de estratégia**: um roteiro pela selva do planejamento estratégico. Porto Alegre: Bookman.

Petrini, C. (2001) **Slow food**: The case for taste. New York: Columbia University Press.

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**. Documento do VI Congresso Internacional do Slow Food (2012 - 2016). Roma. [Link](#)

Santos, M. (2006) **A natureza do espaço**: técnica e tempo - razão e emoção. São Paulo: Edusp.

Salvagni, J.; Valduga, V. & Nodari, C. H. (2016) Cooperação como propulsora da inovação em turismo na Região Uva e Vinho do Rio Grande do Sul, Brasil. **Otra Economía**, **10** (19), 253-262. [Link](#)

Sebastiani, R., Montagnini, F. & Dalli, D. (2013) Ethical consumption and new business models in the food industry. Evidence from the Eataly case. **Journal of Business Ethics**, **114**(3), 473-488. [Link](#)

Shirky, C. (2008) **Here comes everybody**: the power of organizing without organizations. London: Penguin.

Slow Food Brasil. (2017) [Link](#)

Slow Food International. (2016) Our Network. [Link](#)

Slow Food International. (2017) **Slow Food Manifesto**. [Link](#)

Sour, R. H. (1998) **Poder, cultura e ética nas organizações**. Rio de Janeiro: Campus.

Valduga, V., Maccoppi, G.U., Minasse, M.H.S.G.G. (2018). Rede *Slow Food*: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, **10**(2), pp. 403-421, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i2p403>

Tencati, A. & Zsolnai, L. (2009) The collaborative enterprise. **Journal of Business Ethics**, **85**(3), 367-376. [Link](#)

Tencati, A. & Zsolnai, L. (2012) The collaborative enterprise and sustainability: The case of Slow Food. **Journal of Business Ethics**, **110**(3), 345-354. [Link](#)

UNISG (2017) **Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**. History e Mission. [Link](#)

Walsh, B. (2008) Can Slow Food feed the world? **Time**, **172**(11). [Link](#)