



**DEPARTAMENTO DA ÁREA DE SERVIÇOS CURSO DE BACHARELADO EM
TURISMO**

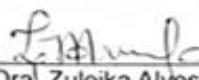
DAIANE CRISTINA DA SILVA DE JESUS

**SLOW FOOD: UM ESTUDO DO MOVIMENTO SOCIAL SEM PRESSA
EM
CUIABÁ- MT**

**CUIABÁ - MT
2019**

FOLHA DE APROVAÇÃO***SLOW FOOD: UM ESTUDO DO MOVIMENTO SOCIAL SEM PRESSA EM CUIABÁ – MT.***

Artigo apresentado ao Curso de Bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá - como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Turismo.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Zuleika Alves de Arruda
(Orientadora – IFMT)



Prof. Dr. Daniel Fernando Queiroz Martins
(Examinador Interno – IFMT)



Profa. Ma. Milene Maria Motta
(Examinadora Externa – IFMT)

Data: 18/12/2019

Resultado: *Aprovado*

SLOW FOOD: UM ESTUDO DO MOVIMENTO SOCIAL SEM PRESSA EM CUIABÁ- MT

JESUS, Daiane Cristina da Silva de.¹

Orientadora: Prof^a. Dra. ARRUDA, Zuleika Alves de.²

Resumo

Na atualidade, com o processo de globalização, os alimentos encontram-se distribuídos em redes de mercados, em cadeias de restaurantes e lanchonetes, ou são entregues diretamente na porta da casa do consumidor por meio dos pedidos realizados por aplicativos de entrega de alimentos. Contrapondo-se ao estilo de vida contemporâneo, que prioriza o consumo da alimentação rápida e prática propalada pelo *Fast Food*, surge um movimento que valoriza a qualidade da comida e do tempo dedicado para realizar a refeição, denominado de *Slow Food*. O movimento defende o direito ao prazer da alimentação utilizando produtos artesanais e locais de qualidade especial e de que o alimento consumido precisa ser bom, limpo e justo. Valorizando, assim, o sabor dos alimentos e o processo como o mesmo é cultivado, que deve ser pautado na sustentabilidade ambiental e social, ou seja, uma alimentação fresca e saborosa, que respeita a natureza, a saúde humana e valoriza o pequeno produtor pagando um valor justo pelo seu trabalho e pelo seu produto. O presente artigo tem como objetivo investigar a configuração do movimento do *Slow Food* na região da Grande Cuiabá-MT, os impasses e as perspectivas para fomentar o turismo gastronômico pautado na valorização da cultura e dos produtos regionais. Para a realização deste artigo fez-se uso não só da revisão bibliográfica e do método de pesquisa qualitativa e exploratória por meio de entrevistas com roteiro semiestruturado dirigidas aos percussores do *Slow Food* Cuiabá, mas também da análise das narrativas de alguns produtores e comerciantes a respeito dos entraves encontrados para a sua implementação na região da Grande Cuiabá. O trabalho aponta os fatores que contribuíram para a não consolidação do movimento em Cuiabá, bem como aponta algumas das perspectivas para fomentar o turismo gastronômico.

Palavras-chave: *Slow Food*, Valorização de Produtos Regionais, Turismo gastronômico.

Abstract

Nowadays, with the globalization process, foods are distributed in market chains, in restaurant and snack bar chains, or are delivered directly to the consumer's door through orders placed by food delivery applications. In contrast to the contemporary lifestyle, which prioritizes the consumption of fast and practical food promoted by Fast Food, there is a movement that values the quality of the food and the time dedicated to making the meal, called Slow Food. The movement defends the right to enjoy food using artisanal and local products of special quality and that the food consumed must be good, clean and fair. Thus, valuing the taste of the food and the process as it is cultivated, which must be based on environmental and social sustainability, that is, a fresh and tasty food, which respects nature, human health and values the small producer by paying a fair value for your work and your product. This article aims to investigate the configuration of the Slow Food movement in the Greater Cuiabá-MT region,

¹ Graduanda do Curso de Bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá. Daijesus07@hotmail.com.

² Professora Titular, Orientadora. Phd em Geografia e Docente do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá do Curso de Bacharelado em Turismo e Tecnólogo em Geoprocessamento. zuleika.arruda@cba.ifmt.edu.br

the impasses and the prospects for promoting gastronomic tourism based on the valorization of culture and regional products. For the realization of this article, it was used not only the bibliographic review and the qualitative and exploratory research method through interviews with semi-structured script addressed to Slow Food Cuiabá's percussionists, but also the analysis of the narratives of some producers and traders regarding obstacles to its implementation in the Greater Cuiabá region. The work points out the factors that contributed to the non-consolidation of the movement in Cuiabá, as well as points out some of the perspectives to promote gastronomic tourism.

Keywords: Slow Food, Valorization of Regional Products, Gastronomic Tourism.

1. Introdução

A globalização como um fenômeno político, econômico, tecnológico e cultural desencadeou o rompimento de fronteiras e barreiras territoriais e, ainda, a difusão da informação em nível global provocando mudanças significativas na cultura e no modo de viver e de produzir da sociedade.

Com os processos de industrialização, da urbanização e, mais recentemente, da globalização, a sociedade contemporânea passou por grandes transformações no estilo de vida, notadamente no que diz respeito à modificação dos hábitos alimentares. Antes da revolução industrial, a sociedade humana possuía um maior contato com a natureza consumindo produtos oriundos diretamente dela ou produzidos regionalmente, de acordo com a tradição cultural de cada povo. A limitação da circulação e da conservação dos alimentos constituíram fatores que contribuíram para que cada povo desenvolvesse seus hábitos peculiares de alimentação e de produção agrícola.

A revolução industrial possibilitou que o campo se modernizasse, ampliando a produção agrícola por meio do uso de máquinas, corretivos de solos, fertilizantes, agroquímicos, etc.. Por sua vez, o avanço das técnicas de conservação dos alimentos, que aumentaram o tempo de consumo possível dos mesmos, ampliou a circulação dos produtos outrora restritos ao contexto local. Soma-se a isso a denominada Terceira Revolução ou Revolução científico-informacional na agricultura, a qual possibilitou um estreitamento entre a produção agrária e o restante dos setores da economia. Na atualidade, com o processo de globalização, os alimentos encontram-se distribuídos em redes de mercados, em cadeias de restaurantes e lanchonetes ou na porta de casa do consumidor por meio dos pedidos realizados por aplicativos de entrega de alimentos.

Com o crescimento das cidades e o ritmo acelerado do modo de vida contemporâneo, o estilo de vida da sociedade urbana se altera pela busca de uma alimentação prática e rápida.

O cotidiano das famílias é alterado, pouco se vê uma família se reunindo para realizar uma refeição, preparando a alimentação, sentindo os sabores e a textura dos alimentos e/ou se reunindo para compartilhar as lembranças do dia a dia.

O tempo passa a determinar uma nova forma de se alimentar pautada na pressa e no consumismo. Atendendo a essa tendência ampliam-se as redes *Fast Food* de lanchonetes ou restaurantes, de produtos alimentares industrializados e de produtos agrícolas que tiveram o seu tempo de reprodução alterada para atender a velocidade da sociedade de consumo contemporâneo. Com isso, alteram-se hábitos e práticas alimentares que afetam o paladar de quem consome e as características nutritivas dos alimentos; desconsiderando de que o alto consumo desse tipo de produto alimentício pode, no futuro, causar problemas de saúde. Contrapondo-se ao estilo de vida que prioriza o consumo da alimentação rápida e prática propalada pelo *Fast Food*, surge um movimento que valoriza a qualidade da comida e do tempo dedicado à realização da refeição, denominado de *Slow Food*.

O movimento *Slow Food* não significa apenas o ato de comer devagar como o nome sugere, ele parte do princípio de que o ato de comer e o que se come influenciam o mundo à medida que possibilitam à pessoa conhecer os sabores, as texturas dos alimentos, as tradições culturais, e, ainda, cuidar do meio ambiente conservando-o para gerações futuras e prezando pela qualidade de vida de ambas as partes: produtor e consumidor.

Nesse sentido, o movimento defende o direito ao prazer da alimentação utilizando produtos artesanais e locais de qualidade especial. Defende, também que o alimento consumido precisa ser bom, limpo e justo, valorizando o sabor dos alimentos e um processo de cultivo pautado na sustentabilidade ambiental e social, ou seja, uma alimentação fresca e saborosa, que respeita a natureza, a saúde humana e valoriza o pequeno produtor pagando um valor justo pelo seu trabalho e pelo seu produto.

O movimento *Slow Food* tem como filosofia que o alimento deve ser bom, limpo e justo. Segundo o pressuposto do *slow Food*, *bom* é um alimento de qualidade e que tem sabor; *limpo*, um alimento que não agride o meio ambiente, cuja produção está ancorada na sustentabilidade, cujo local de produção seja conservado para as gerações futuras; e *justo* significa que o trabalho do produtor é valorizado e que, ao mesmo tempo, se respeite o local e os animais.

Frente à disseminação globalizada desse novo modo de pensar e consumir, como estaria configurado esse movimento em Cuiabá - MT? Considerando que a região tem culinária típica com uso de produtos regionais, os princípios do *Slow Food* seriam uma estratégia para fomentar o turismo gastronômico em Cuiabá? O presente artigo tem como

objetivo investigar a configuração do movimento do *Slow Food* no município de Cuiabá-MT, os impasses e as perspectivas existentes para fomentar o turismo gastronômico pautado na valorização da cultura e dos produtos regionais.

Para a elaboração deste artigo, foram utilizados os métodos de pesquisa qualitativa e exploratória e de narrativas orais. Para explicitar o estado da arte do *Slow Food* foi realizado um levantamento por meio de revisão bibliográfica de produção acadêmica, livros e revistas periódicas, pois como aponta Gil (2008, p.50) “a pesquisa bibliográfica é desenvolvida a partir de material já elaborado”. No que diz respeito à pesquisa qualitativa, Gerhardt (2009, p.31) “pondera que o foco de preocupação da metodologia não é com a representatividade numérica da pesquisa, mas, sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização, etc.”. Portanto, é possível afirmar que:

As pesquisas exploratórias têm como principal finalidade desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores. De todos os tipos de pesquisa, estas são as que apresentam menor rigidez no planejamento. Habitualmente envolvem levantamento bibliográfico e documental, entrevistas não padronizadas e estudos de caso. (GIL, 2008, p. 27).

De forma exploratória, foi realizada visita *in loco* na feira onde acontecia o movimento para a coleta de dados. Já as entrevistas semiestruturadas foram dirigidas aos percussores do *Slow Food* em Cuiabá. Clandinin e Connely (apud PAIVA, 2008, p.3) definem pesquisa narrativa como “uma forma de entender a experiência” em um processo de colaboração entre pesquisador e pesquisado. Sendo assim:

A pesquisa narrativa mais comum pode ser descrita como uma metodologia que consiste na coleta de histórias sobre determinado tema onde o investigador encontrará informações para entender determinado fenômeno. As histórias podem ser obtidas por meio de vários métodos: entrevistas, diários, autobiografias, gravação de narrativas orais, narrativas escritas, e notas de campo. (PAIVA 2008, p.3).

As narrativas orais foram feitas em diálogos entre a autora e alguns dos participantes que fizeram parte do início do movimento *Slow Food* em Cuiabá. Nessas narrativas, eles falaram sobre o motivo do encerramento do movimento e sobre quais foram as dificuldades encontradas pelos produtores e comerciantes ao fazerem parte do movimento do *Slow Food*.

Espera-se que a presente discussão contribua para o entendimento dessa tendência no sentido de constituir um viés para a valorização e a preservação da gastronomia regional, bem

como aumente a possibilidade de as comunidades tradicionais, possuidoras de saberes seculares, serem inseridas em rotas turísticas gastronômicas.

2. O movimento *slow food*: tendência contemporânea de produzir e consumir segundo os princípios da sustentabilidade

O movimento *Slow Food* surgiu nos anos 80 na Itália, criado por Carlos Petrini, e, durante décadas, veio crescendo ao redor do mundo. Atualmente conta mais de 100.000 membros e tem representações na Itália, Espanha, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, além de apoiadores em 132 países. (MOVIMENTO SLOW FOOD, 2007). Segundo Makuta (1984, p.7). “No Brasil teve sua origem em 2000, com a fundação do *Slow Food* do Rio de Janeiro, por Margarida Nogueira.”

O princípio básico do movimento consiste no direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção: os produtores. Parte do princípio da relevância de que os consumidores devem ser informados sobre o alimento que estão consumindo e que não sejam submetidos a rótulos industrializados que ocultam o real teor do teor nutricional, origem e qualidade do produto. (MOVIMENTO SLOW FOOD, 2007)

O movimento *Slow Food* é um grande aliado da biodiversidade, pois busca, em seus projetos, uma forma de produção que não degrade o ambiente e que promova sustentabilidade social e cultural por meio de conservação do saber fazer da comunidade. No que se refere à Sustentabilidade Social, esta é caracterizada pela busca não só da melhoria da qualidade de vida da população, mas também da equidade na distribuição de renda. Assim sendo, esse princípio que norteia o *Slow Food* prima por práticas ambientais na forma de produzir, busca respeitar a cultura local e garantir uma vida social, em que os direitos serão respeitados e repassados de forma justa.

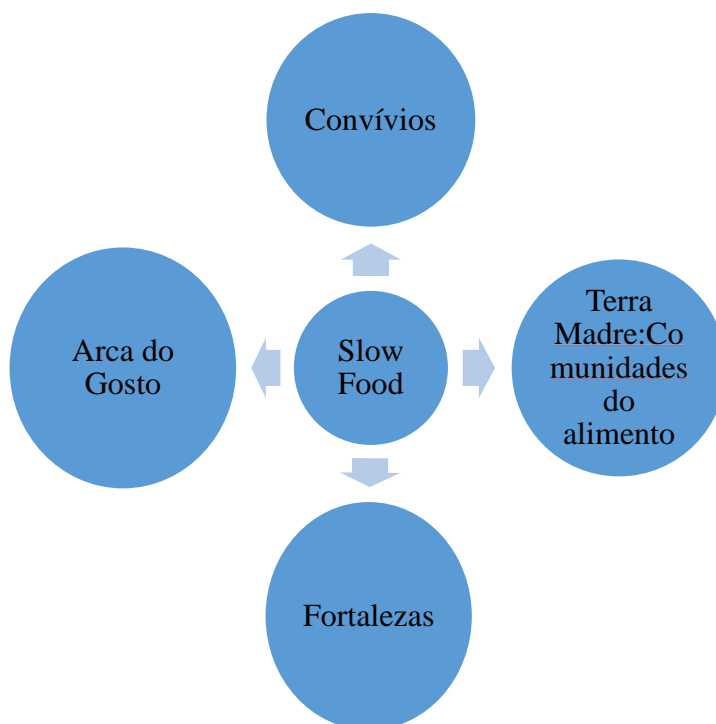
Além disso, o *Slow Food* tem como visão a sustentabilidade econômica, a qual, de acordo com Sebrae (2017, p.9) “consiste um conjunto de práticas econômicas, financeiras e administrativas que visam o desenvolvimento econômico de um país ou empresa, preservando o meio ambiente e garantindo a manutenção dos recursos naturais para as futuras gerações.”

Portanto, haverá produção, porém, com conscientização quanto ao momento certo de parar. O movimento prega a qualidade de ambas as partes, em que a agricultura familiar,

dentro de pequenas comunidades, proporcionará visibilidade e apoio para a produção dos produtos regionais, visando a qualidade do produto ofertado, do produtor e da biodiversidade do local.

Na organização estrutural do movimento *Slow Food* existem alguns projetos, sendo que, de acordo com o Site *Slow Food* Brasil, Cuiabá e outras cidades de Mato Grosso participam do movimento nos projetos presentes na Figura 1.

Figura 1. Projetos do movimento *Slow Food*



Fonte: JESUS (2019)

A seguir, no quadro 1, são expostas as definições de cada projeto.

Quadro 1. Definições dos Projetos do Slow Food

PROJETO	DEFINIÇÃO
<i>Convívios</i>	Os <i>Convívios</i> são grupos locais do movimento formados pelos associados de cada lugar. Eles cultivam o gosto pelo prazer e pela qualidade de vida no dia-a-dia, realizam visitas a pequenos produtores de alimentos, realizam campanhas para proteger os alimentos tradicionais, organizam degustações e palestras, estimulam os <i>chefs</i> a usarem alimentos regionais. (SLOW FOOD BRASIL, 2007)
Terra madre	É um evento mundial que possibilita o encontro das comunidades produtoras de alimentos. Em outubro de 2004, em Turim, o <i>Slow Food</i> realizou a primeira edição do encontro mundial das comunidades do alimento da Terra Madre. Nesse evento foi possível criar uma rede entre os produtores de alimentos de todo mundo, a qual a organização <i>Slow Food</i> continuou a cultivar. O mais importante é que eles

	encontram uns aos outros. Apicultores da Turquia trocam experiências com apicultores de Zâmbia e do México. Coletores de frutas da Bulgária encontram e conhecem coletores de frutas silvestres do Canadá. Cultivadores de café da Etiópia, Honduras e Laos discutem seu trabalho e possíveis soluções para seus problemas. (<i>SLOW FOOD BRASIL</i> 2007).
Comunidade do alimento	É a rede que compõe a Terra Madre, formada pelos sujeitos que operam no setor agroalimentar, na produção de matérias-primas e de produtos manufaturados e cujos pressupostos estão ancorados na identidade territorial do produto, na qualidade e na sustentabilidade de sua produção, atendendo, assim, aos princípios apregoados pelo <i>Slow Food</i> . (COMUNIDADES DO ALIMENTO, 2007).
Arca do gosto	<p>É uma de suas principais iniciativas do <i>Slow Food</i> e consiste não só na identificação e na catalogação de alimentos que compõem a sociobiodiversidade, mas também de tradições alimentares locais que estão ameaçadas pela padronização alimentar, pela agricultura industrial e pela degradação ambiental. (MAKUTA, 1984, p. 53).</p> <p>A Arca foi criada para chamar a atenção para estes produtos, denunciar o seu risco de extinção, convidar todos a agir para preservá-los: buscá-los, comprá-los, comê-los, apresentá-los, apoiar os produtores e, em alguns casos (quando os produtos são espécies selvagens em risco de extinção), promover a sua conservação e reprodução. (MILANO, PONZIO, SARDO, s/d, p.5).</p>
Fortalezas	Fortalezas são projetos do <i>Slow Food</i> , iniciados em 1999, que reúnem os produtores isolados e com dificuldades de comercialização, conectando-os com mercados alternativos, mais sensíveis à sua situação e que valorizam os seus produtos. (MILANO, PONZIO, SARDO, s/d, p.4).

Fonte: JESUS (2019)

Quando estudamos o *Slow Food* entendemos, em suma, que os convívios identificam produtos através da Arca do Gosto, apoiam os produtores das Fortalezas e comunidades do alimento da rede Terra Madre e aproximam produtores e consumidores através dos Mercados da Terra e de grupos de compra.

Os mercados de Terra são feiras de produtores locais que são estabelecidas segundo os princípios da filosofia do *Slow Food*. Essas feiras, administradas pela comunidade, constituem pontos importantes de convívio e encontro social, onde os produtores locais vendem alimentos de qualidade diretamente ao consumidor, por preços justos e produzidos com métodos ambientalmente sustentáveis.

3. Slow: a realidade do movimento social sem pressa em Cuiabá - MT

O município de Cuiabá está localizado na mesorregião centro-sul mato-grossense, na microrregião Cuiabá. Esta microrregião é formada pelos municípios de Chapada dos Guimarães, Cuiabá, Nossa Senhora do Livramento, Santo Antônio de Leverger e Várzea Grande. Além do distrito-sede de Cuiabá, integram o município os distritos de Coxipó da Ponte, do Coxipó do Ouro e da Guia. A sua área de unidade territorial estima-se em 3.266,538 km², correspondendo 254,57 km², à Macrozona Urbana (Lei n.º 4.719/04) e 3.283,60 km², à Área Rural, cuja população absoluta, de acordo como o IBGE (2019) estima-se no ano de 2019 em 612.547 pessoas.

A vegetação predominante é o Cerrado, desde suas variantes mais arbustivas até as matas mais densas à beira de cursos d'água. Geomorfologicamente, a bacia do rio Cuiabá, drena a depressão cuiabana, unidade situada entre o Planalto dos Guimarães e a Província Serrana, limitando-se ao sul com o Pantanal mato-grossense. Essa unidade é constituída por uma superfície pouco inclinada para o norte, elevando-se gradualmente a 200m no contato com o Pantanal, e a 450m nos altos vales dos Rios Cuiabá e Manso. Apresenta um modelado predominante de formas em colinas amplas de topo tabulares; secundariamente, por formas aguçadas a oeste, e convexas no vale do rio Manso. Esses relevos foram modelados sobre rochas metamórficas Pré-Cambrianas. A drenagem, de modo geral, sofre forte controle estrutural nesta unidade (ROSS, 2005).

A rede hidrográfica do rio Cuiabá, que drena o município, foi a principal via de penetração e ocupação do território, bem como constitui o marco identitário do povo cuiabano.

A cidade de Cuiabá, hoje, é um dos principais polos de desenvolvimento da Região Centro-Oeste do Brasil. Ela surgiu da expansão das bandeiras paulistas sequiosas de riqueza e conquista territorial para a Coroa Portuguesa. Entretanto, o processo de urbanização da cidade de Cuiabá, iniciado no final dos anos 30 do século passado, intensificou-se na década de 60, quando a cidade passou à condição de polo de apoio à ocupação da Amazônia meridional brasileira, sendo chamada de “Portal da Amazônia”. A partir da década de 1970, a cidade de Cuiabá passou a receber grandes fluxos migratórios apresentando um grande crescimento populacional e a ampliação de suas áreas de ocupação urbana. (VILARINHO NETO, 2002)

A entrada de novos habitantes e o desenvolvimento dos meios de comunicação e transporte possibilitaram que novas formas de viver e produzir fossem introduzidas na cidade. Dessa forma, alguns elementos regionais foram se perdendo, um deles, inclusive, é a

gastronomia regional, pois, a modernidade bate à porta com as facilidades de ter a alimentação rápida e prática, seja pelas redes de *fast food* com lanches já preparados, as de pouco valor nutricional, seja pelas compras do mês, atualmente realizadas por meio de um aplicativo em grandes redes de mercados, sem que haja a necessidade de ir à feira etc.. Contrapondo-se a essa tendência, uma parcela da população vem buscando uma alimentação mais saudável por meio do consumo de alimentos orgânicos, com menor quantidade de glúten e de produtos químicos, o que é contemplado pela intenção de produzir e vender produtos regionais atendendo a essa tendência *gourmetizada* da contemporaneidade.

Ciente da tendência mundial do *Slow Food*, surge, no ano de 2015, em Cuiabá, liderada pelo mestre queijeiro Pollaccia, a fundação da Associação do *Slow Food* em Cuiabá. Nesse mesmo ano aconteceram as primeiras reuniões e, no ano de 2016, já contava com o registro de oito produtores e restaurantes que trabalhavam, juntos, por esta causa.

Segundo o presidente da Associação, o Sr. Stefano Polaccia, em declaração realizada para Isabela Mercuri em redação ao Site Olhar Conceito:

A ideia do *slow food* é que o alimento seja bom, limpo e justo. Bom porque tem que ter alta qualidade, melhor do que os industrializados, limpo porque deve respeitar a natureza, as pessoas e os animais, e justo porque o preço que se cobra deve ser justo com o consumidor, assim como o preço que se paga deve ser justo com o produtor, além de conscientizar os chefs e cozinheiros da cidade dos benefícios de utilizar produtos de pequenos produtores. (2016).

Pollaccia relata que conheceu a filosofia do *Slow Food* a partir de sua vivência em seu país de origem, a Itália, local pioneiro do movimento, sendo que passou a adotar os princípios do movimento em seu restaurante. Tais práticas propiciaram o surgimento do interesse de algumas pessoas em conhecer o movimento.

[...] Aqui em Cuiabá tenho um pequeno restaurante onde o queijo utilizado seguia os princípios do *Slow Food*. E as pessoas perguntavam: o que era? Eu explicava em que consistia e falava que para abrir um convívio era fácil. Os associados deveriam pagar 50 reais por ano e fazer cada mês uma reunião e um pouco de atividade. (Entrevista concedida pelo entrevistado Stefano Pollaccia fundador do *slow food* em Cuiabá 2019).

Para fundar a Associação do *Slow Food* Cuiabá, o senhor Pollaccia contou com a participação do professor de gastronomia João Carlos Caldeira, docente da Universidade de Cuiabá - UNIC e do Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG. O docente tornou-se responsável por organizar, fomentar e difundir a filosofia *Slow Food* por meio da academia.

Além disso, era responsável por divulgar a sua plataforma computacional e a importância das pessoas participarem da associação.

O primeiro encontro dos associados da *Slow Food* Cuiabá aconteceu no final da tarde do dia 25.02.2016, no restaurante Mãe Natu, em Cuiabá. No evento, estiveram presentes pequenos produtores e donos de estabelecimentos que acreditavam na premissa da associação, por exemplo: Bistrô de Raiz, Mãe Natu, Panetteria Tabacchi, Casarão da Dega, Estância Cabrabom, Sítio Monjolim, Acácia Cozinha Criativa e Joaquim Junqueira (produtor de leite de búfala em Jangada), além de alguns Chefes da Aliança do Cozinheiro. (SITE OLHAR CONCEITO).

A experiência trazida da Itália pelo queijeiro Pollaccia, na produção de queijos artesanais, ou seja, feitos com leite cru e “não pasteurizado” foi o marco inicial para difundir a filosofia do *Slow Food* em Cuiabá. Outra propriedade com produção artesanal é a Estância Cabrabom, localizada na Comunidade Praia Grande. A estância oferece produtos derivados de leite de cabra como queijos tipo frescal, ricota, coalhada seca, cremosinhos de vários sabores, leite *in natura* e doce de leite. Há, também, a Fazenda São João da Barra que produz derivados do leite de búfala como queijo muçarela, frescal etc., conforme figura 2.

Figura 2. Produtos oriundos do leite de búfala - Fazenda São João da Barra.



Fonte: JESUS (2019)

No ramo de panificação, a Panetteria Tabacchi apoia o movimento, primando pela produção de pães (Figura 3) e bolos (Figura 4) produzidos sem uso de fermento químico. A massa é feita apenas da mistura de água, farinha, fermento caseiro e sal, o que traz inúmeros benefícios à saúde, embora leve mais tempo para ficar pronta. A filosofia (Figura 5) adotada pela Panetteria não está presente apenas no processo de produção de seus alimentos, mas

também nos materiais utilizados e na decoração do ambiente, como pode ser observado nos quadros que compõem a decoração do ambiente.

Figura 3. Pães da Panetteria Tabacchi



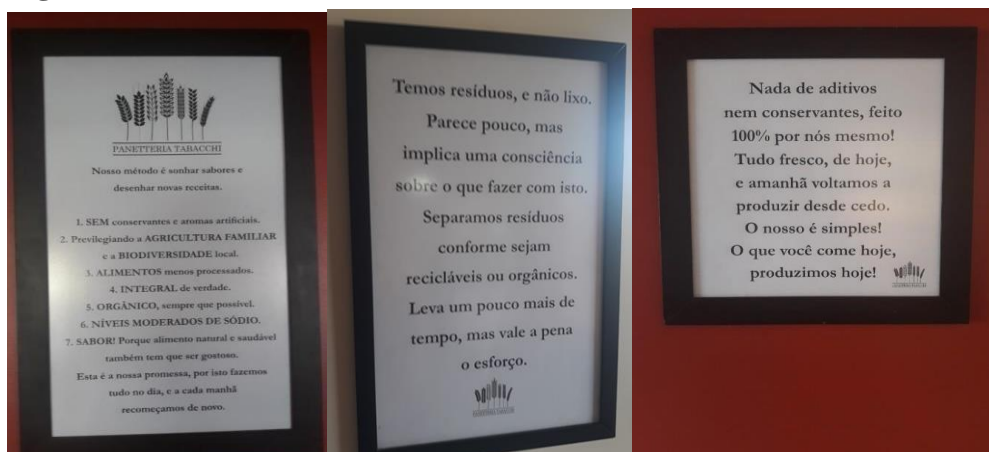
Fonte: JESUS (2019)

Figura 4. Produtos diversos - Panetteria Tabacchi



Fonte: JESUS (2019)

Figura 5. Filosofia da Panetteria Tabacchi



Fonte: JESUS (2019)

Na produção de balas de coco, brigadeiros (com pequi e capim cidreira) e chocolates da linha *Slow Food*, o destaque é para a Tibaba Doceria, marca de Bárbara Lock, gastróloga formada pela Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo. Outra linha de doces saudáveis é a de Ângela Guedes, que oferece *brownies* sem farinha, leite ou açúcar branco e brigadeiros veganos.

No mercado da terra, são encontradas cervejas artesanais da marca “Soul’za” de Anderson Cardoso que há cerca de dois anos produz mais de 200 ‘sabores’ da bebida. Dentre eles, por exemplo, a ‘American Blonde’, ‘Weiss’ (trigo), ‘Dunkel Weiss’ (trigo escuro), IPA (mais amarga) e Sour Ale (azedada e fermentada por três meses), conforme as figuras 6 e 7.

Figura 6. Tipologia das Cervejas artesanais



Fonte: ARRUDA (2019)

Figura 7. Cervejas artesanais - “Soul’za



Fonte: ARRUDA (2019)

Anderson e sua família produzem sua cerveja de forma artesanal na localidade de Várzea Grande - MT, entretanto os ingredientes para fabricação do produto são importados, contrapondo a filosofia do *Slow Food* que prioriza a matéria-prima e os produtos oriundos da região ou produzidos com ingredientes (matéria-prima) local. O produtor, no requisito sustentabilidade, reutiliza os sacos em que vêm os grãos para a produção de suas cervejas fazendo as sacolas para entregar as cervejas aos clientes. A sua produção é exposta e comercializada aos sábados na feira que acontece em frente da Panetteria Tabacchi. Além disso, o cervejeiro oferta cursos para novos cervejeiros.

No ramo da produção de verduras e condimentos, o destaque é para o Sítio Monjolinho, localizado no município de Chapada dos Guimarães. Nesse sítio, além da produção de condimentos e verduras, é produzida de modo artesanal uma cachaça chamada de Geodésica, conforme figuras 8 e 9.

Figura 8. Produção de verduras e condimentos -Sítio Monjolinho



Fonte: ARRUDA (2019)

Figura 9. Cachaça artesanal - Geodésica (Sítio Monjolinho)



Fonte: ARRUDA (2019)

As feiras do Movimento *Slow Food* que tem o intuito de valorizar produtos da terra ocorrem apenas aos sábados em frente à Panetteria Tabacchi em Cuiabá-MT, com a presença de uma ínfima parcela dos produtores.

3.1. Da teoria para a prática: a realidade do *Slow Food* em Cuiabá-MT

Apesar de ter sido criado um Convívio e de ter sido incluído no *site* do *Slow Food* nacional, o *Slow Food* Cuiabá-MT, na prática, não atingiu o objetivo idealizado por seus fundadores. Dentre os fatores apontados pelos entrevistados, idealizadores e membros fundadores está a inexistência de uma política agrícola que garanta aos pequenos produtores a entrega de sua produção diretamente ao mercado consumidor final ou a restaurantes.

Um empresário do setor de alimentos ponderou que, para a sua produção atender, na íntegra, o princípio do *Slow Food*, deveria ser elaborada, em sua maioria, com produtos regionais. Entretanto, a dificuldade de acesso a esses produtos é muito grande, uma vez que muitos dos produtores familiares não conseguem vender os seus produtos na cidade e os grandes produtores agrícolas possuem o seu produto destinado ao mercado externo, ou seja, ao “agronegócio”.

O estado de Mato Grosso, destaque no cenário nacional como produtor de *commodities* agrícolas, possui uma política agrícola que prioriza tais produtos agrícolas por meio de incentivos financeiros e tecnológicos em detrimento dos produtos de subsistência e para o mercado interno. Os produtos agrícolas destinados ao “agronegócio” contrapõem os princípios do *Slow Food*, uma vez que são oriundos de uma agricultura:

Desenvolvida para monocultivos em larga escala e, como consequência, empobrece a biodiversidade, arruína a soberania das comunidades rurais e favorece o êxodo de agricultores que passam a ocupar áreas marginalizadas nos centros urbanos, o que resulta na perda de saberes e de variedades locais. A soberania alimentar das comunidades é diretamente afetada, pois as grandes multinacionais detêm direitos de propriedade intelectual sobre a biodiversidade que usurpam da humanidade e controlam grande parte do mercado das sementes e dos venenos. Além desses danos, os OGM contaminam as lavouras não geneticamente modificadas, o que impossibilita a coexistência entre lavouras dos dois tipos. (MAKUTA, 1984, p.13).

Em contrapartida, a agricultura familiar enfrenta problemas devido à falta: de incentivos agrícolas, de financiamentos, de assistência técnica, de treinamento e de divulgação de informações ao consumidor de forma a promover a comercialização. Além de todas essas deficiências, enfrenta ainda restrições de produção para as pequenas propriedades, estradas deficitárias para escoamento e distribuição da produção para os mercados

convencionais e as incertezas relacionadas aos requisitos padronizados de segurança sanitária das agências reguladoras que podem afetar a produção local de alimentos. (AZEVEDO, 2015).

A agricultura familiar produz a maioria dos alimentos que vai à mesa dos cidadãos em todo o país e também a ampla maioria dos alimentos orgânicos e agroecológicos. A agricultura familiar é o segmento socioeconômico principal da atuação do Movimento *Slow Food*, uma vez que é o que melhor tem respondido historicamente aos desafios de produzir alimentos bons, limpos e justos. (BIROCHI, SCHULTZ, OSCAR, 2019, p.21)

No entanto, a agricultura de subsistência é constituída por produtores, dos quais muitos são de pequeno porte, que produzem no seu sítio, chácara e de maneira sustentável. De acordo com *Site Educa Mais Brasil* “Por causa do seu baixo impacto ambiental, a agricultura familiar é parceira da sustentabilidade e da responsabilidade socioambiental. Esse trabalho possui técnicas de cultivo tradicionais com a produção de alimentos orgânicos.”, sendo que o *Slow Food* visa esse processo de sustentabilidade.

Para o movimento funcionar é essencial a existência de políticas públicas do município voltadas para a agricultura familiar, pois para os pequenos produtores fica inviável a sua sobrevivência devido aos elevados gastos de escoamento da produção de sua localidade para Cuiabá, ou seja, até o mercado consumidor de seus produtos. Desse modo, é necessário não só que haja projetos de auxílio e orientação técnica para esses pequenos produtores, como também a divulgação de seus produtos, pois muitos vivem na zona rural tendo como renda somente a venda de sua produção, o que torna inviáveis gastos com locomoção para participar de eventos sem ter a certeza que venderá, ao menos, para suprir o gasto do combustível. Esta foi uma das razões apontadas por alguns dos pequenos produtores que, inicialmente, participaram das feiras realizadas para divulgar os produtos do “*Slow Food*” e que acabaram deixando de ir. A respeito do exposto, Cirley, proprietária do restaurante e queijaria Pollaccia, pondera que:

[...] Aqui em Mato Grosso essas agriculturas familiares esses pequenos produtores não têm meio de locomover e carro essas coisas para chegar na cidade para vender os produtos essas coisas porque tem muito problemas. (sic) , argumenta Pollaccia. [...] E chegando aqui também não vende. (...) aqui nós tínhamos uma feirinha, hoje o que nós temos essa é a realidade por isso eu fiz questão que vocês viessem para vocês verem como é que está funcionando. (...) uma coisa e você falar, outra coisa é você ver. (entrevista concedida por Cirley, 2019)

Nas visitas realizadas no local agendado para essas feiras constatou-se que apenas o produtor de cerveja permanece expondo os seus produtos e que, esporadicamente, há a

presença do produtor de castanhas e paçoca de pilão que expõem no local. Os produtos derivados do leite de cabra, oriundos da Estância Cabrabom, são expostos e comercializados no interior da Panetteria Tabacchi. Tanto o proprietário da Panetteria quanto a Senhora Cirley do restaurante Pollaccia são unânimes em afirmar que um dos fatores que dificultam a implantação da proposta do *Slow Food* em Cuiabá é a dificuldade de comunicação, de articulação entre o produtor de matéria prima (agricultor familiar) e o mercado consumidor, quer seja pela dificuldade de acesso quer seja pela frequência com que os produtos são disponibilizados no mercado.

Por outro lado, os pequenos produtores que produzem gêneros da agricultura, produtos artesanais como rapadura e seus derivados, têm dificuldade para resistir aos preços baixos e subsidiados da agroindústria e acabam submetendo a venda de seus produtos para os atravessadores por um preço inferior ao do mercado, em um processo que se reproduz historicamente no território brasileiro.

Porém, além da questão da agricultura familiar, o dono da Panetteria Tabacchi e o idealizador do *Slow Food* em Cuiabá Sr Pollaccia apontaram o fator histórico como um dos causadores do pouco sucesso do *Slow Food*, uma vez que a estrutura fundiária do Brasil e da Itália, onde o *Slow Food* surgiu, são antagônicos. Na Itália, o *Slow Food* surgiu como resultado de um processo histórico fundiário pautado na produção familiar e com grande sentimento de valorização do saber/fazer local, o que fortalece os produtos tradicionais, segundo Pollaccia.

Por sua vez, no Brasil, a agricultura reproduz um modelo agroexportador impresso no território desde o período colonial pautado na presença do grande latifúndio, na monocultura e na valorização dos produtos agrícolas voltados para a exportação em detrimento da produção de gêneros alimentícios voltados para o mercado interno. Outro fator apontado pelo articulador da concepção do *Slow Food* Cuiabá diz respeito à cultura do consumismo e da valorização dos produtos industrializados/ importados.

Um dos fatores do *Slow Food* não ser muito aceito, é devido as pessoas preferirem consumir produtos importados ao invés do regional, o produto importado é visto com mais valor do que um produto de um produtor regional com embalagens simples, porém o produto de alta qualidade. (Entrevista concedida pelo entrevistado Stefano Pollaccia fundador do *Slow Food* em Cuiabá 2019).

Pollaccia, em entrevista, alerta que mesmo existindo o movimento do *Slow Fish* que busca valorizar o consumo do peixe regional, constata-se, por exemplo, que no período da Semana Santa o consumo de bacalhau é maior que o consumo do peixe regional. Ele chamou

a atenção também ao fato de que muitas peixarias tradicionais de Cuiabá estão fechando enquanto no shopping a fila é imensa para consumir, por exemplo, o camarão. O *Slow Fish* vai contra essa tendência.

Segundo as diretrizes do programa *Slow Fish*, peixe bom é aquele fresco, saboroso e da estação, que está associado à cultura e à identidade local. Sempre que possível, deve-se escolher peixes de pescadores locais. Além disso, existem peixes de espécies menos conhecidas que são subutilizados; redescobri-los poderá aliviar a pressão que existe sobre as outras espécies mais conhecidas que são alvo da pesca industrial.

Tal realidade também foi analisada, no ramo de doces regionais, pela gastróloga Bárbara Lock, proprietária da Tibaba doceria, que produzia chocolates da linha *Slow Food* utilizando o cacau regional, tais como brigadeiros (com pequi e capim cidreira). Segundo a gastróloga, a doceria possuía no cardápio o produto, entretanto, a procura pelo mesmo era baixa.

Para o proprietário do Sítio Monjolinho – produtor da cachaça Geodésica e de ervas, condimentos e verduras – e um dos integrantes iniciais do *Slow Food* Cuiabá, tal mentalidade está relacionada à prática de reprodução de hábitos culturais europeus, que acabam se refletindo no consumo e na valorização dos produtos estrangeiros.

Constata-se que a ideia do consumo de certos produtos está muito mais relacionada ao modismo do que à qualidade ou ao valor nutricional dos alimentos. Além disso, esse consumo é feito de forma inconsequente no que concerne aos impactos causados pelo sistema agroalimentar moderno sobre o meio ambiente e à saúde dos agricultores. Embora essa mentalidade venha gradativamente mudando por meio da demanda de produtos orgânicos e saudáveis e pelo surgimento de alguns estabelecimentos nesse ramo, a permanência de alimentos saudáveis no mercado é uma luta constante. Uma ação que envolve desde a articulação com os demais segmentos da economia até a mudança de uma mentalidade de consumo. Marcos Suarezzi, do Sítio Monjolinho, em diálogo a respeito do tema, ponderou que, por um lado, a falta de um grupo coeso dos produtores rurais para inserir seus produtos no mercado e, por outro, a falta de um público consumidor estável para o consumo dos produtos constituem entraves para o fortalecimento do *Slow Food* em Cuiabá. Além disso, há, ainda, a mentalidade consumista prevalecente na sociedade contemporânea.

Cabe destacar, também, outro fator negativo para o consumo do *Slow Food*, que compete à mentalidade consumista e capitalista de grande parte dos consumidores finais, conforme Pollaccia afirma, em entrevista:

Um mercado quando vendia o queijo embrulhado em papel alimentar (embrulho comum). Os consumidores criticavam tal atitude e argumentava que ele deveria fazer uma embalagem adequada, com plástico, logomarca, etc. Mas “o *Slow Food* é simples, não quer o uso do plástico. Não quer que você gaste com a impressora para destruir o meio ambiente. Mas as pessoas são acostumadas a comprar com olho e embalagem feitas cheia de cor; cheia de gráfica. (...) assim não valoriza, é cultural”. (Entrevista concedida por Stefano Pollaccia, fundador do *Slow Food* em Cuiabá, 2019).

Embora o movimento *Slow Food* em Cuiabá não tenha conseguido promover a articulação entre os segmentos produtivos – os quais envolvem desde a base inicial da cadeia produtiva (produtores agrícolas e artesãos), processadores (padarias, docerias, bebidas, etc.), restaurantes e instituições de ensino – apresenta um nicho a ser explorado no que tange ao turismo gastronômico.

O professor do Curso de Gastronomia da Universidade de Cuiabá - UNIC e Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG, João Carlos Caldeira, considera que o *Slow Food* constitui um meio para fomentar o turismo gastronômico regional devido à existência de bons produtos e de bons produtores locais. Destarte, a gastronomia local constitui um atrativo turístico à medida que desperta o desejo nas pessoas de conhecer e degustar os sabores do lugar. “Então, se a gente tiver uma fortaleza e um *Slow Food* forte aqui, é um atrativo que, com certeza, as pessoas vão querer conhecer, degustar do sabor de tal produto, bem como gerar renda local”, assevera o professor João Carlos. Entretanto, ele pondera que para que o turismo gastronômico e o *Slow Food* local avancem é necessário que haja apoio institucional para os produtores locais por meio da promoção de eventos para divulgação dos produtos, criação de espaços feirísticos, apoios técnicos em parceria com o Sebrae, etc.

Contudo, avaliando alguns locais onde alguns produtores regionais comercializam os seus produtos, como a feira orgânica realizada na UFMT e a exposição de produtos do *Slow Food* realizado em frente da Panetteria por alguns representantes do *Slow Food*, constatou-se que existe uma debilidade também por parte dos produtores relacionado à ausência de espírito associativo, bem como a falta de organização para comercializar os seus produtos.

Além desse, foram identificados outros fatores como: a falta de escala das produções tradicionais, a irregularidade da disponibilidade da produção no mercado e, ainda, as dificuldades com a aquisição de mão-de-obra para realização de atividades tradicionais, artesanais e ou de produtos específicos, como consequência do envelhecimento da população detentora do saber tradicional. O que não se pode deixar acontecer é que essa cultura se perca, visto que a tradição da produção desses alimentos, se fomentada, contribui diretamente para o turismo gastronômico em Cuiabá.

4. Slow food x ecogastronomia: perspectivas e possibilidades para o turismo gastronômico em Cuiabá.

Ecogastronomia é um movimento que representa a união entre a ética e o prazer da alimentação, cujo princípio, segundo *Slow Food* Brasil (2007) pauta-se em restituir ao alimento sua dignidade cultural, favorecer a sensibilidade do gosto e a luta pela preservação e pelo uso sustentável da biodiversidade, proteger espécies vegetais e raças animais, contribuindo com a defesa do meio ambiente, da cozinha típica regional, dos produtos saborosos e do prazer da alimentação.

Na sociedade contemporânea, o movimento vem crescendo aos poucos, na medida em que uma parcela da população tem optado pelo consumo de alimentos que proporcionem melhor saúde e qualidade de vida, associado a uma nova concepção de convívio mais harmonioso e equilibrado com o meio ambiente. Essa nova maneira de pensar que busca valorizar os “sabores regionais” vem ao encontro do turismo gastronômico, considerando que os turistas além de experimentar os novos sabores, buscam conhecer o modo de saber/fazer (técnicas, utensílios utilizados), a origem das receitas etc.

De acordo com o Ministério do Turismo, ao sair do seu local usual e chegar a um que deseje conhecer, o turista entra em contato com a cultura local. Entretanto, é importante elucidar que o que caracteriza o visitante como um turista gastronômico é a sua motivação pela descoberta da cultura local mediada pelos sabores. Mas nem todo turista é um turista cultural. “O que define o Turismo Cultural é a motivação da viagem em torno de temas da cultura” (BRASIL, MTUR, 2010).

A Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia (APTECE, 2014) defende a ideia de que o patrimônio gastronômico funciona, neste contexto, como uma intervenção cultural, uma forma de reanimar o presente através da atribuição de uma segunda vida a um passado inerte e supostamente longínquo. Entretanto, seus recursos naturais e culturais estão fadados ao desaparecimento, desse modo:

A produção de produtos agrícolas e agroalimentares locais, bem como a execução de receitas típicas representam um patrimônio importante das comunidades locais, como resultado de um conhecimento transmitido de geração para geração, são hoje produtos com uma qualidade especial, que é definida pelos costumes e tradições locais. São produtos que descrevem a história de um lugar e a sua cultura, e que, por isso, devem ser ligados à memória e à identidade de uma comunidade e convertidos em fator chave de atração. Lamentavelmente, muitos destes produtos estão ameaçados por sistemas agrícolas intensivos e especializados, degradação da paisagem, proliferação de sistemas produtivos industrializados e altamente tecnológicos, globalização. (APTECE, 2014, p. 11).

A valorização da herança alimentar, do lugar e do grupo social, propalado pelo *Slow Food*, tem contribuído para aumentar cada vez mais o número de pessoas que buscam consumir produtos tradicionais, ou possuir experiências gastronômicas inesquecíveis por meio da descoberta de novos sabores, do conhecimento da origem das receitas, do saber/fazer da produção de cada alimento consumido e que pode ficar marcado em sua memória, incrementando dessa forma o turismo gastronômico que “surge não apenas como uma atividade econômica autônoma, mas também como um catalisador do desenvolvimento e crescimento regional, visto que complementa e apoia outras formas de turismo e diferentes setores como: agricultura e economia local.” (RIBEIRO-MARTINS e SILVEIRA-MARTINS 2017, p. 187)

Nesse sentido, o turismo gastronômico é uma alternativa para comunidades regionais exporem e venderem seus produtos, como ponderam Cunha e Oliveira (2009, p.2), para quem, nos últimos anos a gastronomia tornou-se um importante atrativo turístico, principalmente no que diz respeito a atrativo turístico-cultural, tendo em vista que os hábitos alimentares de um povo e os seus modos de fazer identificam e expressam a identidade de uma comunidade.

O turista não está em busca somente da culinária local, ele procura a cultura que vem agregada à identidade da região, o modo de saber fazer de séculos passados, pois, em muitos locais, o alimento se torna um patrimônio cultural pela sua bagagem de anos. Os componentes do patrimônio cultural, a saber: paisagem (natural e cultural), saberes-fazer, instrumentos e técnicas. É importante, também, incluir o homem rural, que não pode ser desprezado nem desvalorizado, ao ponto de correr o risco de esquecimento e até desaparecimento. Tem-se, portanto, que o turismo gastronômico surge como alternativa para valorização da cultura e preservação da memória de um povo. Desse modo,

O uso da gastronomia como ingrediente na exploração turística, é cada vez mais interessante para os visitantes, pois oferece o acesso ao patrimônio cultural, possibilitando conhecer à história, à cultura e ao modo de viver de uma comunidade no formato de turismo cultural. (CUNHA E OLIVEIRA 2009, p. 8).

Além de possibilitar o acesso ao patrimônio cultural de uma localidade, a valorização dos saberes/fazer, de receitas antigas e a utilização de produtos segundo as práticas culturais de uma localidade podem constituir-se em estratégias para fomentar o desenvolvimento local das comunidades tradicionais rurais, à medida que possibilita a manutenção da agricultura nas zonas rurais, do saber/fazer tradicional e, conseqüentemente, promove a fixação no campo com qualidade de vida e sustentabilidade ambiental.

A importância de uma comunidade fazer parte do *Slow Food* decorre do fato que a mesma terá maior visibilidade para ambos os públicos com o crescimento de pessoas que se preocupam com a alimentação/filosofia do bom, do limpo e do justo. Ou seja, *Slow Food* ajuda a divulgação das comunidades participantes, apoia-as e as incentiva.

Como o turismo surgiu para satisfazer e realizar os sonhos das pessoas, a gastronomia poderá ser um forte aliada nesse processo em qualquer uma das regiões que compõem o território brasileiro, graças à sua grande variedade e características bem peculiares de um lugar para outro, haja vista que cada região possui suas características próprias. Com isso caberá a elas, o papel de divulgar o seu potencial gastronômico, além de atrair os turistas e perpetuar os seus traços culturais por meio do desenvolvimento dessa atividade. (CUNHA E OLIVEIRA 2009, p. 7)

A título de exemplificação, a região do Vale do Rio Cuiabá, do qual o município de Cuiabá faz parte, constitui uma região com potencialidade a ser explorada para o turismo gastronômico pautado na filosofia do *Slow Food*, pelo fato de ser constituída por comunidades de pescadores locais, cujo alimento é bom, limpo e pode ser justo. Embora essa região já faça parte de uma rota turística conhecida como “Rota do Peixe” formada pelas comunidades ribeirinhas de São Gonçalo Beira Rio (Município de Cuiabá), Bom Sucesso e Passagem da Conceição (Município de Várzea Grande) o seu potencial é pouco explorado e valorizado. A seguir, nas Figuras 10, 11 e 12, tem-se as entradas das comunidades ribeirinhas;

Figura 10. Entrada da comunidade São Gonçalo Beira Rio



Fonte: ARRUDA (2018)

Figura 11. Entrada da comunidade de Bom Sucesso



Fonte: ARRUDA (2018)

Figura 12. Portal Passagem da Conceição



Fonte: ARRUDA (2019)

A vivência dos grupos sociais ao longo dos rios que formam a bacia do Rio Cuiabá possibilitou construções identitárias territoriais vinculadas ao modo de viver e produzir nesses espaços.

Arruda et al. (2018) asseveram que o conhecimento adquirido de seus antepassados, a riqueza e diversidade de pescado e da biodiversidade ribeirinha, associados às condições geográficas de acesso aos centros urbanos, contribuíram para que essas comunidades possuissem um *modus vivendi* e alimentar singular, representado nos pratos típicos. A singularidade e a unicidade dessas localidades se convertem em status de atrativos turísticos operacionalizados a partir da criação da “Rota do Peixe” e de acontecimentos programados, como feiras gastronômicas especializadas da iguaria local.

Ao rever a historiografia das comunidades ribeirinhas, Arruda et al. (2018) identificaram registros da importância da atividade pesqueira entre os agricultores livres da beira dos rios que a utilizavam como base para a sua alimentação, para a produção de azeite que era utilizado na preparação dos alimentos e como fonte de iluminação. Registraram, ainda, a prática de secar o peixe ao sol para conservá-lo por mais tempo. Entretanto, essa prática milenar e outras receitas tradicionais como o peixe com maxixe, banana e outras receitas outrora utilizadas pelos ribeirinhos vem perdendo a sua importância frente à padronização de pratos considerados “tipicamente cuiabanos”, como pode ser constatado na figura 13.

Figura 13. Prato típico da Rota do Peixe - Rodizio de Peixe



Fonte: ARRUDA (2018)

Em Cuiabá, no mês de abril, acontece a Festa do Peixe na comunidade São Gonçalo Beira Rio, conhecida como a Rota do Peixe, pois tem várias peixarias, as quais participam da festa com todo tipo de preparo de peixes e de doces típicos de sobremesa. Na Festa do Peixe há a competição de quem come mais mojica de pintado – um prato típico à base de peixe e mandioca – além da venda de artesanato feito de argila.

Na Comunidade de Bom Sucesso, município de Várzea Grande, merece destaque a Festa de S. Pedro onde são produzidas toneladas de iguarias de peixe que são distribuídas de forma gratuita para os participantes da festa, atraindo uma grande quantidade de pessoas que participam do evento. Os preparativos para a festa podem ser vistos na figura 14:

Figura 14. Preparativos do peixe - Festa de S. Pedro



Fonte: ARRUDA (2019)

A criação de eventos articulados à gastronomia regional nas comunidades ribeirinhas possibilita a geração de renda para as famílias locais que trabalham nessas comunidades, seja nas peixarias ou na venda de seus artesanatos. A comunidade de Bom Sucesso possui potencial turístico, tem história, tem gastronomia típica, ou seja, é algo de que o turista está à procura, sendo assim:

Os festivais gastronômicos, que frequentemente fazem parte das celebrações locais, tornaram-se destinos turísticos, e exposições gastronômicas e eventos de gastronomia regional típica tornaram-se populares para divulgar as atividades culinárias de uma região. Atualmente, a gastronomia é considerada um recurso importante para criar identidade a uma região, de modo que os governos locais e provedores de serviços turísticos frequentemente desenvolvem listas e mapas que estimulam a exploração de uma área (LONG, 2018).

Um dos movimentos do *Slow Food* que poderia ser um potencial para comunidades de pescadores e o produtor local é *Slow Fish* Cuiabá, uma vez que tanto o rio Cuiabá quanto seus afluentes hidrográficos têm muitos peixes típicos como pacu, piraputanga, piranha, dourado, pintado etc.

Com o passar dos anos, tudo evolui, porém algumas técnicas vão se perdendo. Assim, hoje não se encontra mais o peixe seco feito como era antigamente pelos ribeirinhos. A técnica de secar o peixe, em uma época sem energia, era usada como meio de conservar o alimento. O peixe seco é uma iguaria, é algo que poderia ser resgatado por uma comunidade ou produtor local pela retomada de saberes e técnicas seculares, uma vez que a alimentação

típica regional de um povo, parte integrante de sua identidade, é algo que o turista procura, pois a alimentação, além dos sabores, traz também o conhecimento que nela vem agregado.

Estamos redescobrimdo o diferente, os sabores esquecidos, as espécies locais. Que tendem a cair no esquecimento num mercado globalizado e massificado. Recuperando receitas antigas, novas e atualizadas. Estamos buscando recuperar a sabedoria tradicional de comunidades de pescadores, que muitas vezes não mudaram muito suas práticas de pesca ancestrais, as dietas de gerações passadas, e os recursos conhecidos e desconhecidos guardados por mangues, rios, lagos e mares. Tudo isso faz parte da nossa história e nossa identidade. (SLOW FISH BRASIL, 2013).

O movimento *Slow Food* traz várias possibilidades para comunidades e produtores locais utilizarem a gastronomia e o turismo como meio de renda, pois, muitas vezes, a comunidade ou o produtor local não estão vendendo somente sua matéria prima, mas sim sua cultura, seus saberes e sabores que ficam marcados na memória.

Além das festas das comunidades tradicionais ribeirinhas, existem no entorno de Cuiabá, ou seja, nos municípios que fazem parte da Região Metropolitana do Rio Cuiabá, muitas festividades que envolvem a gastronomia e que têm atraído um público considerável, como o Festival da Pamonha da Comunidade Rio dos Peixes, que se localiza na rodovia MT-251, entre Cuiabá e Chapada dos Guimarães, a, aproximadamente, 27 km da capital, cuja atração são as iguarias oriundas do milho como a pamonha doce e salgada, os bolos de milho, o curau, os sucos etc.

Já a Comunidade Quilombola Mata Cavalo, no município de Nossa Senhora do Livramento, é um exemplo típico da contribuição dos saberes/fazeres gastronômicos herdados pelos povos africanos. Nessa comunidade acontece a Festa da Banana com gastronomia típica e de produtores regionais de agricultura familiar, entre outros.

Essas comunidades, por exemplo, poderiam fazer parte do movimento *Slow Food* e a partir de sua participação, seria planejada uma rota gastronômica com a inclusão dos sabores e saberes tradicionais que estão sendo esquecidos por seus habitantes.

Além da contribuição gastronômica herdada dos portugueses, como a técnica dos guisados, e de outras semelhanças de cozimento dos ingredientes, a gastronomia cuiabana sofreu, também, influência espanhola, africana e indígena. Aliás, é por influência das diversas etnias que habitavam a bacia do rio Cuiabá que as receitas da culinária regional privilegiam o uso do peixe, da mandioca, do palmito, do milho e da farinha de mandioca, entre outros produtos da terra. Tem-se, ainda, que a gastronomia cuiabana é beneficiada pela rica e variada biodiversidade do Cerrado. Na vegetação da região de Cuiabá encontram-se produtos que participam do projeto Arca do Gosto do *Slow Food*, como o pequi, um fruto do cerrado com

sabor marcante que era usado originalmente em preparos de pratos típicos como: arroz com pequi, galinha com pequi, ou simplesmente cozido como acompanhamento de outros pratos. Atualmente, o pequi está em processo de gourmetização, podendo ser encontrado na preparação de doces como o sorvete, o brigadeiro de pequi etc. A rica biodiversidade do Cerrado oferece produtos que são usados tradicionalmente pelas comunidades tradicionais, porém, pouco explorados pela gastronomia regional como a bacaba, um fruto semelhante ao açaí. Sua polpa pode ser consumida in natura ou ser usada para fazer vinho, de suas sementes, extrai-se o óleo e come-se a amêndoa. Esse fruto é largamente utilizado na comunidade de Cachoeira Rica em Chapada dos Guimarães, onde já existe uma associação de pequenos produtores – um grupo de 61 famílias – que realizam atividades de extrativismo vegetal e desenvolvem um projeto de piscicultura com peixes para consumo de espécies diversas como: tambatinga, matrinxã e piaçu (SITE CHAPADA DOS GUIMARÃES).

Essa comunidade é outra que poderia estar fazendo parte do movimento *Slow Food*, uma vez que é formada por pessoas que praticam a agricultura familiar, tem produtos regionais e se preocupa com o seu entorno. Como a produção é baseada na agricultura familiar, é um grande passo a comunidade fazer parte do referido movimento, pois assim haveria não só a contribuição para o desenvolvimento local, mas também para a preservação dos produtos e dos saberes/fazeres oriundos dessa produção, que estão sendo dissipados em consequência da expansão da agropecuária modernizadora no Cerrado. Outros produtos oriundos do bioma Cerrado estão representando uma fonte alternativa de renda para algumas comunidades tradicionais e assentamentos rurais como o agroextrativismo das palmáceas: do babaçu, do buriti, do cumbaru – conhecido comercialmente como baru –, da mangaba etc.

Embora essas comunidades tenham contribuído para a preservação dessas espécies e gerado renda para se manterem, elas estão fora da cadeia produtiva que compõe a gastronomia regional e/ou de movimentos que as valorizem e a seu modo de vida, como o *Slow Food*.

No que diz respeito aos produtos locais, merecem destaque a bacaba, o bacuri, a bocaiúva, o bolo de arroz, o buriti, a castanha de baru, o jatobá, o pixé, a mangaba etc, muitos deles utilizados tanto em pratos salgados quanto em pratos doces. O pixé, uma iguaria tipicamente cuiabana feita de milho torrado, com açúcar e canela, já gerou muita renda ao povo mato-grossense. Tradicionalmente produzido de modo artesanal, com a industrialização e a globalização, o pixé sofreu a concorrência dos produtos e doces gourmetizados ou industrializados. Sua embalagem típica, pode ser vista na figura 15.

Figura 15. Pixé



Fonte: ARRUDA (2019)

Em razão da singularidade de seu modo de fazer, o pixé e outras iguarias como o boipá (doce de abóbora com melado de rapadura), o furrundu (mamão com rapadura) e os diversos tipos de rapadura: cana, cana com leite (chincho), mandioca, mamão, banana etc, além de comporem o cardápio, poderiam atrair turistas até as unidades produtivas para uma experiência gastronômica. Esses produtos têm potencial para atrair os viajantes interessados em experiências gastronômicas, pois todos têm histórias, sabores e técnicas de preparos.

5. Considerações finais

Ao se analisar o movimento do *Slow Food* em Cuiabá, constatou-se que teve o seu marco inicial no ano de 2015 quando o queijeiro Pollaçça, de origem italiana, mobilizou os segmentos da gastronomia (restaurantes), instituições de ensino, profissionais da gastronomia, produtores artesanais dos diversos segmentos e produtores agrícolas. Os princípios do *Slow Food*, pautados no alimento “Bom, Limpo e Justo”, procuram conjugar prazer e alimentação com consciência e responsabilidade. Destarte, as atividades da associação visam defender a biodiversidade na cadeia de distribuição alimentar, difundir a educação do gosto e aproximar os produtores de consumidores de alimentos excepcionais através de eventos e iniciativas.

A iniciativa de formação de um convívio do *Slow Food* em Cuiabá não foi possível de se concretizar primeiramente pela dificuldade organizacional e pela falta de perspectivas dos integrantes que aos poucos foram se desvinculando ou abandonando a ideia inicial que uniu o grupo. As entrevistas com os membros-fundadores do convívio apontaram que os fatores que puseram fim ao movimento na cidade foram o desconhecimento da complexidade das ações que envolvem o *Slow Food*, a ideia equivocada de um negócio com lucro imediato e ou, até mesmo, o desconhecimento da demanda do mercado local para tal segmento. A realidade

para o fortalecimento dos segmentos que iriam compor o *Slow Food* estava ligada às mudanças estruturais da economia agrária e da mentalidade dos consumidores e produtores locais, o que não é passível de ser realizado em curto espaço de tempo.

O movimento foi mal compreendido, as pessoas pensavam que o movimento era relacionado a alimentos sem glúten, sem lactose ou veganos, ou seja, não conheciam a verdadeira filosofia do mesmo. O movimento foi fundado, porém para os produtores seguirem sua filosofia leva um tempo para adaptação dos mesmos e dos consumidores ao novo. Se na Itália o movimento deu certo, deve-se ao fato de que já era algo do cotidiano, da vivência das pessoas, tendo sido, somente, criada uma marca, um nome, para aquele movimento.

Na maioria das vezes, o produto regional não é valorizado, um hábito que leva tempo para mudar. A mentalidade prevalecente é de que o produto que vem de fora é melhor e, portanto, mais valorizado. Se existe um forte grau de identidade cultural impresso na gastronomia regional por meio da riqueza gastronômica oriunda do rio, da biodiversidade pantaneira e do Cerrado, faltam o entendimento e a valorização desse saber fazer como produto de grande valor cultural para o turismo gastronômico.

Por outro lado, é necessário que haja uma maior comunicação entre o segmento da agricultura familiar e as secretarias de desenvolvimentos governamentais, pois, muitas vezes, o pequeno produtor não tem conhecimento da importância do saber local como produto turístico e, conseqüente, como uma forma de gerar renda, fomentando o desenvolvimento local nas comunidades paralelamente à preservação do saber fazer e da memória gastronômica da comunidade. Acreditamos que o apoio governamental – por meio da criação de projetos explicativos a respeito: da importância do saber/fazer tradicional e dos produtos oriundos da agricultura familiar pautada na economia solidária; e do fortalecimento das associações para produção e divulgação desses produtos – constitui em potencial para o desenvolvimento e o fortalecimento dessas comunidades frente ao processo de globalização.

Não foram encontrados estabelecimentos nem produtores que sigam 100% a filosofia do movimento em Cuiabá. Entretanto, existem alguns empreendimentos que estão adotando uma linha mais saudável pautados em uma produção artesanal e caseira, sem aditivos e conservantes e pautados no limpo, bom e saudável, como é o caso da Panetteria Tabacchi. Já o restaurante Bistrô de Raiz utiliza produtos artesanais de produtores locais e, com a sua preocupação com a biodiversidade, não só está mudando o processo de descarte e utilizando menos plástico, mas também faz uso de uma fossa ecológica. Por sua vez, a sorveteria Frutos de Goiás faz sorvetes naturais, sem gorduras trans, e divulga os frutos do cerrado na região de Cuiabá. Por fim, tem-se o restaurante Cozinha de Sal que apresenta uma gastronomia verde

com pratos elaborados de maneira artesanal, com produtos locais e naturais como pães italianos de kefir, castanhas doces integrais etc.

Devido à complexidade que envolve a consolidação do *Slow Food* – uma vez que envolve mudanças estruturais, diversos atores e segmentos – pode se considerar que a valorização dos produtos regionais e da cultura seria o viés que a atividade turística poderia explorar. A exemplo de alguns países, como a Itália e Portugal, e de alguns municípios brasileiros que estão formatando produtos geoturísticos e culturais às concepções do *Slow Food*, a região da grande Cuiabá e entorno possui uma rica potencialidade para se estruturar segundo os princípios desse movimento, na medida em que possui uma cultura gastronômica típica que pode ser convertida em produto turístico. Entretanto, a mentalidade tanto dos gestores públicos, dos agentes do trade turístico e da comunidade tradicional deve ser mudada, valorizando o local e não o global.

Cuiabá e os municípios que fazem parte do vale do rio Cuiabá têm um potencial gastronômico muito grande, formado por produtos típicos, saberes/fazeres e sabores que merecem ser catalogados e concebidos como produtos turísticos. Mas antes de ser convertido e valorizado como produto turístico é preciso que a própria comunidade valorize e entenda o capital cultural que é o seu fazer ou a sua prática. Essa prática, que para a comunidade tem mais valor de uso, deve se converter em uma mercadoria turística e por meio de um planejamento compor uma rota turística gastronômica, não somente do peixe, mas da rapadura, dos quitutes do “chá com bolo”, das cabeças de boi assada (prática já realizada na passagem da Conceição) etc. ou de tantas outras tão singulares em Mato Grosso.

Portanto, pode-se afirmar que na região da grande Cuiabá é possível a implantação de uma rota turística gastronômica nas comunidades tradicionais rurais e, até mesmo, nos restaurantes localizados na cidade, sendo essa rota pautada nos princípios do *Slow Food* do bom, limpo e justo com produtos artesanais, respeitando o ambiente e seu entorno e valorizando e preservando a cultura.

REFERÊNCIAS

APTECE. Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia. **Arca dos sabores** Estudo de investigação sobre produtos de qualidade definida a parti de costumes e tradições locais, alguns em vias de extinção. Disponível em: http://www.pofc.qren.pt/ResourcesUser/2014/Noticias/Arca_de_Sabores.pdf Acesso em 30 nov. 2019.

ARRUDA, Z.A., BITTENCOURT, N.F.B., FELIPE, A.C.; SILVA, A.S. **Cartografia dos sabores: Rota do peixe de Bom Sucesso e São Gonçalo Beira Rio - MT**. Caderno de Resumos- Colóquio Internacional **Modos de Fazer**, Porto, Portugal, 2018.

AZEVEDO Elaine de. **O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo**. Rev, Ambiente & Sociedade n São Paulo v. XVIII, n. 3 n p. 81-98 n jul.-set. 2015.

BIROCHI, Renê; SCHULTZ, Glauco; OSCAR, José Rover. **O Movimento Slow Food e os sistemas agroalimentares brasileiros**. Alimentos bons, limpos e justos da Agricultura Familiar Brasileira – Florianópolis: Letras Contemporâneas, 2019.

CHAPADA DOS GUIMARÃES. **Guia associação**. Assoc. Pequenos Produt. Rurais de Cachoeira Rica. Disponível em : http://www.chapadadosguimaraes.com/sis/guia/cat-275/id4428/assoc._pequenos_produto_rurais_de_cachoeira_rica Acesso em: 24 nov. 2019.

COMUNIDADE DO ALIMENTO 2007. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento> Acesso em: 02 jun. 2019.

CUNHA, Kênia Braz e OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Artigo realizado como trabalho de conclusão ao curso de Pós-graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás, 2009. Disponível em <<http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf>>. Acesso em 25 nov. 2019.

EDUCA MAIS BRASIL. **Agricultura familiar**. Disponível em: <<https://www.educamaisbrasil.com.br/enem/geografia/agricultura-familiar>>. Acesso em: 24 nov. 2019.

GERHARDT, Tatiana Engel. **Métodos de pesquisa** / [organizado por] Tatiana Engel Gerhardt e Denise Tolfo Silveira; coordenado pela Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e pelo Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social** / - 6. ed. - São Paulo: Atlas, 2008.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Brasil Mato Grosso Cuiabá**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mt/cuiaba/panorama>>. Acesso em 25 nov. 2019.

LONG, Lucy M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. **Rev. adm. empresa**. vol.58 no.3 São Paulo May/June 2018. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-75902018000300316&script=sci_arttext&tlng=pt>. Acesso em: 24. Nov. 2019.

MAKUTA, Glenn - **Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las**. Associação Slow Food do Brasil. 128p. São Paulo 1984. Disponível em: <<http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-publicacao.pdf>>. Acesso em 01 jun. 2019.

MERCURI, Isabela. Movimento 'Slow Food', que prioriza produtos 'bons, limpos e justos', tem primeiro encontro em Cuiabá. **OLHAR CONCEITO**. 2006. Disponível em: <<https://www.olharconceito.com.br/noticias/exibir.asp?id=10303¬icia=movimento->

[slowfood-que-prioriza-produtos-bons-limpos-e-justos-tem-primeiro-encontro-em-cuiaba>](#). Acesso em 25 nov. 2019.

MILANO, Serena; PONZIO, Raffaella; SARDO, Piero. A Arca do Gosto Como criar o maior catálogo de sabores do mundo: um patrimônio para descobrir e salvar. **Fundação Slow Food para a biodiversidade**. S/d, p. 26. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-livreto-arcadogosto.pdf>>. Acesso em 01 jun. 2019.

MINISTERIO DO TURISMO. **Mtur Brasil** Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/2010.html>>. Acesso em 30 nov. 2019.

O MOVIMENTO 2007. **Movimento Slow Food**. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em: 06 jun. 2019.

PAIVA, Vera Lúcia Menezes de Oliveira e. **A pesquisa narrativa: uma introdução**. Ver. Brasileira de Linguística Aplicada, v8 n2 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbla/v8n2/01.pdf>>. Acesso em: 25 nov. 2019.

RIBEIRO-MARTINS Clarissa de Souza e SILVEIRA-MARTINS, Elvis. Turismo **Gastronômico: Uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais**. Rev. Turismo - Visão e Ação - Eletrônica v20n4.p184-208 Pelotas, 2017 p. 25. Disponível em: <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/12162>>. Acesso em. 04 jun. 2019.

ROSS, J. L; **O relevo no processo de produção do espaço**. In: Geografia de Mato Grosso: território, sociedade, ambiente. MORENO, G.; HIGA, T. C. S. (orgs.), Cuiabá: Entrelinhas, 2005.

SEBRAE. **Sustentabilidade econômica: como sua empresa pode ser mais lucrativa com a sustentabilidade** / Cuiabá, MT: Sebrae, 2017. 55p.:Il. Color. Disponível em: http://sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Para%20sua%20empresa/Publica%C3%A7%C3%B5es/6-Sustentabilidade-Economica_MIOLO-final.pdf>. Acesso em: 06 jun. 2019.

SLOW FISH BRASIL. **Slow fish**. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/slowfish>. Acesso em: 30 nov. 2019.

SLOW FOOD BRASIL 2007. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso em 01 jun. 2019.

VILARINHO NETO, C. S. **Metropolização regional, formação e consolidação da rede urbana do Estado de Mato Grosso**. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2002

ANEXOS

Apêndice 1 - Roteiro de entrevista realizado ao Professor: João Carlos Caldeira

O senhor e o Stefano que fundaram o Slow Food em Cuiabá?

Qual era seu papel na fundação?

O Senhor passa o conteúdo do Slow Food em suas aulas?

Conhece algum produtor em Cuiabá?

Você acredita que o Slow Food pode ser uma forma de fomentar a gastronomia regional através do turismo local?

Como o senhor conheceu o Slow Food?

Conhece em Mato Grosso algum local, cidade que participa do Slow Food?

Quais eram os setores envolvidos do Slow Food em Cuiabá?

Quais são os fatores para que o Slow Food não desse certo em Cuiabá?

Apêndice 2 – Roteiro de entrevista realizados para Cirley P. Sabino e Stefano Pollaccia

Como surgiu a ideia de implantar o Slow Food em Cuiabá?

No site do Slow Food Brasil consta um convívio em Cuiabá e tem indicado você como líder.

Esse convívio ainda é ativo? Caso não, quais os fatores que justificam o estado de inativo?

Quais foram seus objetivos na implantação do Slow Food em Cuiabá?

Quais foram os desafios para a implantação do Slow Food em Cuiabá?

Quais são ou foram as estratégias desenvolvidas para a busca de produtores, comunidades, restaurantes para o movimento?

Quantos associados existem no Slow Food Cuiabá?

Quais são os setores envolvidos?

Como foi a aceitação do movimento, que segue a filosofia do bom, limpo e justo, para os produtores, comunidades, restaurantes? Teve um feedback positivo no começo, ou a princípio foi um pouco questionado e negado?

Quais tipos de eventos eram/são desenvolvidos?

O senhor (você) acredita que o Slow Food pode ser uma forma de fomentar a gastronomia regional através do turismo local?


O senhor (você) conhece no estado de Mato Grosso algum produtor, empresa ou associação de produtores que seguem a filosofia proposta pelo Slow Foo

ANEXO 3 – Autorização de Imagem de João Carlos Caldeira**Autorização de Imagem**

Eu, João Carlos Caldeira,
(RG 14726869), CPF 048428348-23, morador(a)/diretor(a) ou
o cargo que a pessoa ocupa autorizo a gravação de vídeos e fotografias e a veiculação
das minhas imagens e depoimentos/entrevistas em qualquer meio de comunicação para
fins didáticos, de pesquisa e divulgação de conhecimento científico sem qualquer ônus e
restrições.

Fica ainda autorizada, de livre e espontânea vontade, para os mesmos fins, a cessão de
direitos da veiculação, não recebendo para tanto qualquer tipo de remuneração.

Cuiabá-MT, 25 / 10 / 2013.


Assinatura

ANEXO 4 – Autorização de Imagem de Cirley P. Sabino**Autorização de Imagem**

Eu, Cirley P. Sabino,
(RG. _____), CPF 622.608.981-48, morador(a)/diretor(a) ou
o cargo que a pessoa ocupa autorizo a gravação de vídeos e fotografias e a veiculação
das minhas imagens e depoimentos/entrevistas em qualquer meio de comunicação para
fins didáticos, de pesquisa e divulgação de conhecimento científico sem qualquer ônus e
restrições.

Fica ainda autorizada, de livre e espontânea vontade, para os mesmos fins, a cessão de
direitos da veiculação, não recebendo para tanto qualquer tipo de remuneração.

Cuiabá-MT, 19 de Outubro de 2019

Cirley P. Sabino
Assinatura