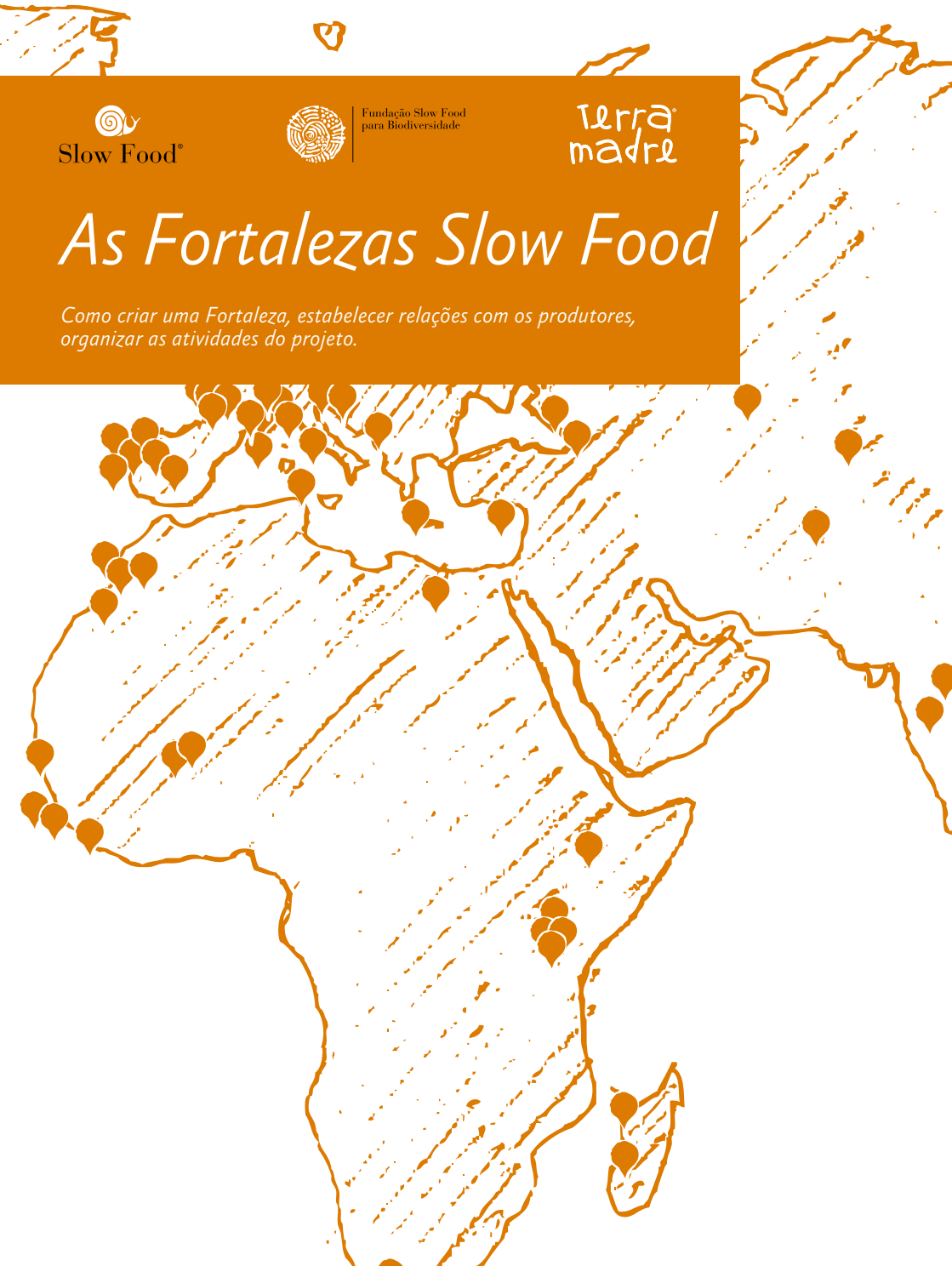
Slow Food®

Fundação Slow Food para Biodiversidade

terra madre

As Fortalezas Slow Food

Como criar uma Fortaleza, estabelecer relações com os produtores, organizar as atividades do projeto.



Textos de: Serena Milano, Raffaella Ponzio, Piero Sardo

Com a colaboração de: Francesca Baldereschi, Silvia Ceriani, Laura Drago, Eleonora Giannini, Ursula Hudson, Ludovico Roccatello, Veronica Veneziano

Assessoramento técnico e científico de: Carlo Bazzocchi, Daniele Bigi, Sergio Capaldo, Mauro Cravero, Silvio Greco, Federico Infascelli, Gwyn Jones, Paola Migliorini, Luca Nicolandi, Cristiana Peano, Giovanni Perri, Andrea Pieroni, Francesco Sottile

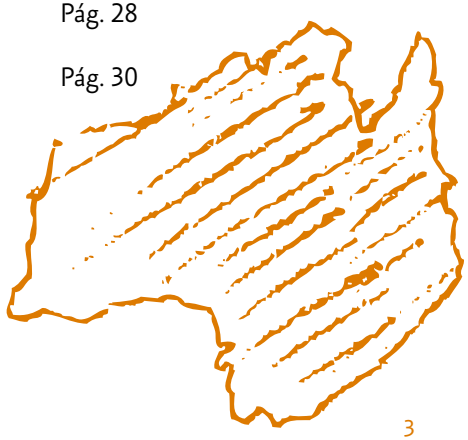
Tradução e editoração: Flora Misitano, Velia Lucidi

Layout e projeto gráfico: Alessia Paschetta

Fotografias: © Marco Casonato, Giuseppe Cucco, Julie Evans, EventoLive, Giuseppe Fassino, Konstantin Gebser, Marcello Marengo, Oliver Migliore, Paolo Andrea Montanaro, Alberto Peroli, Fokke van Saane, Paola Viesi, Slow Food Archives, Slow Food Archives/Elsbeerreich

Índice

As Fortalezas Slow Food	Pág. 4
Critérios	Pág. 5
Relacionamento com os produtores	Pág. 11
Quem coordena as Fortalezas?	Pág. 12
Passos para criar e coordenar uma Fortaleza	Pág. 13
Reunir os produtores	Pág. 20
Fundos para criar e apoiar as Fortalezas	Pág. 21
Promover e valorizar as Fortalezas	Pág. 23
Divulgar as Fortalezas	Pág. 26
As campanhas do Slow Food	Pág. 27
Os rótulos narrativos	Pág. 28
Uma marca para as Fortalezas Slow Food	Pág. 30



As Fortalezas Slow Food

As Fortalezas são projetos do Slow Food iniciados em 1999, para ajudar os pequenos produtores a resolverem as suas dificuldades, reunindo os produtores isolados e conectando-os com mercados alternativos, mais sensíveis à sua situação e que valorizam os seus produtos.

Para que um produto passe do catálogo da Arca à Fortaleza, é preciso fazer contato direto com produtores que compartilhem os valores e a filosofia do Slow Food e tenham motivação para desenvolver o projeto.

Critérios

Objetivo das Fortalezas é a preservação de:

1. Um **produto tradicional** em risco de extinção (um produto da Arca do Gosto);
2. Uma **técnica de produção tradicional** em risco de extinção (p. ex., pesca, criação, processamento ou cultivo);
3. Uma **paisagem rural** ou **ecossistema** em risco de extinção.

Para criar uma Fortaleza, devem existir dois aspectos fundamentais:

4. **Sustentabilidade ambiental** ("limpo")
5. **Sustentabilidade socioeconômica** ("justo")

1. Fortalezas que visam preservar um produto tradicional em risco de extinção (um produto da Arca do Gosto)

Uma Fortaleza pode ser criada para um produto já catalogado na Arca do Gosto e que, consequentemente, tem as características exigidas.
O produto pode ser uma **espécie doméstica** (uma variedade de planta comestível ou ecótipo, raça ou população animal), uma **espécie selvagem** (quando ligada a técnicas de colheita e processamento específicas, e usos tradicionais) ou um **produto processado** (que deve ter uma **qualidade** organoléptica específica, definida pelo uso e pelas tradições locais; deve ter ligação com os saberes locais tradicionais e com o **território**, **memória** e identidade de uma comunidade; deve ser produzido em **quantidades limitadas**, usando métodos artesanais; e deve estar em risco de extinção).
A maioria das Fortalezas pertence a esta categoria, ou seja, o enfoque é a produção de um produto da Arca.

ALGUNS EXEMPLOS...

Ovelha Navajo-Churro (EUA), pão de centeio do Vale Müstair (Suíça), linguiça Mangalica (Hungria), queijo Maiorchino (Itália), açafrão Taliouine (Marrocos), morangos brancos Purén (Chile) e pimenta preta Rimbàs (Malásia).

2. Fortalezas que visam preservar uma técnica de produção tradicional em risco de extinção (por ex., pesca, produção animal, processamento ou cultivo)

Estas técnicas podem ser usadas para obter mais de um produto, alguns dos quais podem não estar em risco de extinção. Uma técnica tradicional pode estar correndo perigo de se perder por inúmeras razões: porque apenas os idosos ainda têm conhecimento e domínio da técnica, porque os jovens estão emigrando ou escolhendo outras profissões, etc. Algumas técnicas tradicionais (pesca, criação animal, produção) são importantes não apenas por razões culturais ou de identidade, mas também por garantirem uma melhor sustentabilidade ambiental e por representarem uma oportunidade importante para melhorar a economia local. Basta pensar nas técnicas tradicionais de pesca no litoral que se baseiam no uso de redes seletivas de baixo impacto e na precisão da habilidade e conhecimento dos pescadores, o que é muito difícil de transmitir sem o contato direto com os pescadores mais idosos. A mesma coisa pode ser dita do cultivo, onde o conhecimento sobre rotação e consorciação de culturas, e uma gestão dos campos específica estão se perdendo.
O **nome** da Fortaleza pode se referir à técnica em si ou ao produto, e ambos podem ser associados à área geográfica.

ALGUNS EXEMPLOS...

Fortalezas cujos nomes se referem à técnica e à área geográfica

A Fortaleza da tonnarella de Camogli (Itália) defende o antigo sistema de pesca 'tonnarella' (semelhante à 'tonnara'). As redes ficam no mar durante seis meses, de abril a setembro, e capturam apenas peixes de tamanho médio e grande (carapau, bonito, peixe-agulha, etc.).

A Fortaleza dos queijos americanos de leite cru envolve produtores de queijos de todos os Estados Unidos reunidos por seu compromisso de preservar e promover a produção de queijos de leite cru, num contexto difícil de leis ultra-higiênicas e rígidas.

Fortalezas cujos nomes se referem a produtos e áreas geográficas

A Fortaleza do feijão de Smylian (Bulgária) defende o feijão cultivado num vale incontaminado, cujas condições climáticas (temperaturas moderadas no verão, grandes diferenças de temperatura entre dia e noite) criam um pequeno paraíso para a sua produção. A pequena comunidade de montanha cultiva este feijão há mais de 250 anos. Cada família cuida de um pequeno pedaço de terra, consorciando feijão com milho ou batatas, evitando o uso de fertilizantes químicos e o esgotamento do solo.

A Fortaleza dos vinhos Gemischter Satz de Viena preserva uma técnica antiga que envolve o cultivo de 20 tipos diferentes de uvas brancas num mesmo vinhedo. As uvas em si não estão em risco de extinção, mas sim a técnica de cultivá-las no mesmo vinhedo e processá-las juntas.

3. Fortalezas que visam preservar uma paisagem rural ou ecossistema em risco de extinção

Paisagens também correm o risco de desaparecer, sendo abandonadas, reduzidas ou pavimentadas devido à urbanização, industrialização, agricultura industrial ou despovoamento. Além disso, em alguns países em desenvolvimento, ecossistemas rurais podem estar sujeitos à grilagem, uma nova forma de colonialismo, onde a terra é tomada das populações locais/rurais. Ou pode ser destruída pelo desmatamento ou superexploração, devido à falta de conhecimento das consequências ambientais de algumas práticas (como a técnica das queimadas). Uma Fortaleza pode ser uma forma de luta; e através dos cultivos, da criação de animais na terra ou dos peixes capturados no mar, é possível conscientizar cidadãos e instituições.

Algumas formas de biodiversidade em risco de extinção – como raças locais ou plantas que crescem numa floresta – só podem ser salvas se uma paisagem agrícola ou ecossistema sobreviver. Muitas vezes, Fortalezas preservando uma paisagem também preservam certas práticas agrícolas (como o cultivo em terraços com muros de pedra para conter terrenos instáveis).

ALGUNS EXEMPLOS...

A Fortaleza dos sucos de frutas selvagens das Ilhas Gandoul (Senegal) oferece aos habitantes locais uma alternativa à sobrepesca e, ao mesmo tempo, preserva as árvores frutíferas da extraordinária reserva natural. Os sucos não são produzidos usando técnicas ligadas a esta comunidades, mas representam uma fonte de renda alternativa para as famílias de pescadores locais. Através da produção de óleo, a Fortaleza do azeite de oliva extra-virgem de oliveiras milenares de Maestrat (Espanha) trabalha para preservar árvores de mais de 800 anos que correm sério risco de serem removidas.
A Fortaleza da sorveira de Wiesenwienerwald (Áustria) foi formada para preservar as magníficas sorveiras da floresta na região de Viena.

Muitas vezes, a proteção de um ecossistema e de uma técnica se sobrepõe na mesma Fortaleza.

ALGUNS EXEMPLOS...

As Fortalezas do botiro de montanha de Primiero e da manteiga de leite cru de pastagem de montanha do alto Elvo (ambas na Itália) protegem técnicas de produção de manteiga de leite cru (difíceis de encontrar no mercado) e, ao mesmo tempo, as antigas queijarias de pedra de duas regiões alpinas.

4. Sustentabilidade ambiental ("limpo")

Técnicas de cultivo usadas pelos produtores da Fortaleza devem preservar a **fertilidade da terra** e dos ecossistemas hidrográficos, evitar o uso de produtos químicos e manter métodos tradicionais de cultivo e de gestão da terra tradicionais sempre que possível. Os métodos e os locais de produção devem preservar a **paisagem** e a arquitetura tradicional.
Monoculturas intensivas (mesmo que aplicadas a variedades tradicionais ou ecótipos) não são permitidas, assim como produção animal intensiva, técnicas de pesca não sustentáveis, produtos industriais ou geneticamente modificados.
No site da Fundação há uma seção com as diretrizes gerais para o cultivo, produção animal e processamento que devem ser seguidas no desenvolvimento de todo protocolo de produção.

5. Sustentabilidade socioeconômica ("justo")

Uma Fortaleza sempre envolve uma **comunidade do alimento**. Não é um projeto em favor de um produtor individual ou de produtores que não colaboram entre si.
Os produtores devem ter um **papel ativo** e ser capazes de influenciar as decisões da empresa. Por esta razão, as figuras centrais dos projetos são os próprios produtores. As pessoas com quem precisamos trabalhar para desenvolver uma Fortaleza não devem estar sujeitas a decisões de proprietários de terras ou de grandes empresas. Por esta razão, uma Fortaleza não pode ser criada com produtores que não tiverem completa autonomia na gestão de seus negócios.
Os produtores devem estar dispostos a **colaborar** e a decidir juntos as regras de produção (protocolo) e os métodos de promoção do produto, possivelmente se reunindo em organizações (associações, consórcios, cooperativas).
Um dos objetivos da Fortaleza é obter um **preço** adequado e lucrativo para os produtores, melhorar sua qualidade de vida e a situação socioeconômico de suas famílias. O preço também deve ser transparente e justo para os consumidores.
Os produtos das Fortalezas são realizados, com frequência, em regiões marginais (montanhas altas, ilhas, áreas rurais isoladas) e em condições difíceis. Muitas vezes, exigem mais cuidado e habilidade manual e períodos de processamento e maturação mais longos e, normalmente, só podem ser produzidos em pequenas quantidades. Com frequência, o mercado não reconhece o valor real dos produtos artesanais e condena-os a seguir as leis do mercado padronizado, onde competem com produtos de qualidade inferior.
Não é fácil estabelecer o que é um preço "justo" para o produtor (e para o consumidor!). Os produtores devem fazer um esforço para quantificar o tempo de processamento e seus custos (custos de produção incluem energia, matéria-prima, transporte para os mercados, etc.) e estabelecer uma margem de lucro. Os consumidores devem fazer um esforço para avaliar a Fortaleza sem automaticamente fazer comparações com os preços de produtos semelhantes, mas com outra origem, ou realizados industrialmente.

Relacionamento com os produtores

A Arca do Gosto é um catálogo de produtos (os produtores podem não ser mencionados na indicação), a característica fundamental do projeto da Fortaleza, ao contrário, é o relacionamento com os produtores e o desenvolvimento de iniciativas concretas que os apoiem. Criar uma Fortaleza significa fazer contato com os produtores; conhecê-los; pedir que expliquem como trabalham e quais as suas dificuldades; visitar os locais de produção; entender o contexto social, cultural e econômico; analisar o mercado; e envolver a comunidade no planejamento de iniciativas promocionais.

Normalmente, quando se decide criar uma Fortaleza, os produtores, ou alguns deles, já são conhecidos do Slow Food. Mas é importante fazer uma pesquisa mais aprofundada e entrar em contato com aqueles que ainda produzem o produto, na esperança de que a maioria decida participar da Fortaleza desde o início.

Como localizar todos os produtores de uma Fortaleza

Produtores de uma região que usam as mesmas técnicas, normalmente se conhecem. Assim, podemos começar pedindo que os produtores conhecidos indiquem outros. Também é importante saber se já existe uma associação de produtores. Associações podem ser específicas, reunindo todos os criadores de uma raça que queremos preservar ou associações de criadores e agricultores. Para identificar outros produtores, também é útil falar com os cozinheiros locais, os técnicos (veterinários, agrônomos), os comerciantes que vendem o produto em questão. As Fortalezas começam com uma base inicial de produtores – normalmente os mais motivados e disponíveis –, mas são projetos abertos, podendo receber novos produtores nos anos seguintes.

Quem coordena as Fortalezas?

As Fortalezas são tecnicamente coordenadas pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade, que recebe pedidos para novos projetos; reúne e analisa o material de apoio a uma indicação; organiza visitas a produtores; e oficialmente autoriza a criação da Fortaleza. A Fundação não assume a iniciativa de criar uma Fortaleza de forma autônoma, mas age apenas após o pedido de associações nacionais ou regionais do Slow Food ou, onde estas não existam, de convivia, comunidades do alimento ou outras organizações (por ex., ONGs, instituições, etc.). Em regiões onde o Slow Food não está presente, é mais difícil criar uma Fortaleza.
Se o projeto tiver as características necessárias, e for levado adiante, durante as primeiras fases do trabalho, o Slow Food pede a colaboração da rede local. Algumas vezes, a criação de uma Fortaleza pode abrir caminho para a formação de um novo convivium. Localmente, o trabalho é sempre feito em colaboração com estes convivia, que trabalham junto aos produtores no desenvolvimento das Fortalezas.
A Fundação trabalha com um grupo de profissionais (veterinários, tecnólogos, agrônomos, etc.) e produtores já envolvidos no projeto há algum tempo. Estas pessoas ajudam os produtores a identificar e resolver os problemas da produção; melhorar, quando necessário, a qualidade e a sustentabilidade da produção; e redigir os protocolos de produção.

Passos para criar e coordenar uma Fortaleza

Preencher o formulário de indicação da Fortaleza

Quem quiser requisitar a criação de uma nova Fortaleza deve preencher um formulário (disponível no website). O formulário pede informações sobre o sistema de produção e uma lista inicial de produtores, para que se possa fazer uma avaliação preliminar.
Depois da aprovação inicial pelos organismos relevantes do Slow Food (dependendo do país, pode ser um escritório nacional ou um Convivium Slow Food local*), a ficha é enviada para a Fundação Slow Food, junto com algumas amostras de diferentes produtores, quando possível.

* Se o Slow Food não estiver presente na região, a ficha pode ser enviada diretamente para a Fundação.

Organizar uma visita à Fortaleza

Se a indicação for válida, a Fundação organiza uma visita aos produtores junto com os responsáveis do Slow Food local. A visita aos locais de produção deve incluir um encontro com os contatos locais (líderes de convivium, técnicos, instituições, possíveis patrocinadores) e um encontro com todos os produtores interessados.

O encontro com os produtores é fundamental para identificar os problemas mais importantes e para definir os objetivos do projeto, esclarecendo os princípios básicos aceitos por todos, acima de tudo, o desejo de compartilhar um caminho rumo a uma produção boa, limpa e justa, e a disposição de trabalhar junto para aprimorar e promover o produto.

Durante a visita, é importante identificar **dois contatos locais** que possam coordenar o desenvolvimento do projeto como voluntários: **um representante e porta-voz dos produtores** e **um representante do Slow Food** (normalmente um líder de convivium ou membro do convivium mais próximo) **que, a partir de então, torna-se o interlocutor da Fundação Slow Food.**

É importante coletar todas as informações sobre a **situação da produção** e relacioná-las no questionário (fornecido pelo Fundação Slow Food), incluindo o número de produtores envolvidos, a quantidade produzida, o tipo de mercado, etc. Este trabalho ajuda a esboçar um perfil preciso da situação, o potencial e os problemas a enfrentar. A atualização constante dos dados durante os anos sucessivos possibilita a avaliação do desenvolvimento da Fortaleza e dos resultados econômicos, sociais e culturais.
No primeiro encontro com os produtores, é essencial dar muita atenção à apresentação do Slow Food (sua história, objetivos e filosofia), explicando claramente o papel da associação no desenvolvimento do projeto da Fortaleza. É importante esclarecer que a nossa associação não tem interesses econômicos ou comerciais, mas apenas um objetivo: ajudar a preservar e transmitir a biodiversidade através de uma rede internacional de produtores.
Com o tempo, espera-se que os produtores se tornem associados do Slow Food.

Redigir um protocolo de produção

Uma vez conhecidos e envolvidos os produtores, é possível redigir um protocolo de produção, pré-requisito fundamental para o desenvolvimento da Fortaleza. A Fundação pode ajudar a redigir o protocolo, fornecendo diretrizes para cada tipo de produção e questionários simples para reunir as informações necessárias. O protocolo de produção deve ser o resultado da consulta com os produtores da Fortaleza, não deve ser o trabalho de técnicos ou acadêmicos num escritório. Mesmo que os produtores levem mais tempo para chegar a uma versão definitiva do texto aceita por todos, este tempo deve ser respeitado.
O processo ideal inclui a organização de uma reunião inicial com produtores, durante a qual representantes do Slow Food apresentam um questionário sobre as informações principais que devem ser obtidas dos produtores. **O questionário é desenvolvido especificamente para cada categoria de produto** (queijos, carnes curadas, plantas comestíveis, mel, raças de corte, raças leiteiras, etc.).
Depois de preencher o questionário, os produtores podem redigir um primeiro esboço do protocolo, que será aprimorado até chegar à versão final. O parecer de técnicos (agrônomos, veterinários, técnicos de alimentação, etc.) pode ser útil para os aspectos mais complexos ou delicados.
O processo requer muita paciência. É preciso lembrar que conflitos podem ser úteis, pois chamam a atenção para pontos fracos e para a necessidade de fazer escolhas e encontrar um meio-termo entre posições opostas. Discussões e discordâncias podem ser sobre a definição de uma região, sobre a obrigatoriedade de certas etapas da produção, o tempo de maturação de um produto, etc.

Aspectos fundamentais do protocolo

O protocolo **define com precisão** a área de produção, **registra** a história do produto e **descreve** detalhadamente todas as fases de cultivo (ou produção animal) e processamento. **Fortalece a consciência** de produtores que, muitas vezes pela primeira vez, trabalham juntos para comparar técnicas de produção e para registrar seus conhecimentos no papel.
O protocolo deve ser aprovado pela Fundação e pelos produtores. A versão final deve ser assinada por todos os produtores da Fortaleza. Pode ser um bom momento para apresentar a Fortaleza para o público.
Se o protocolo for redigido de forma meticulosa e cuidadosa, permitirá identificar os pontos fracos da Fortaleza. Um dos objetivos principais da Fortaleza é ajudar os produtores a melhorar ou manter a qualidade de sua produção e a sustentabilidade das técnicas usadas. Por esta razão, a Fundação envolveu um grupo de profissionais capazes de dar assessoria técnica e treinamento para produtores e coordenadores das Fortalezas.

Produção, cultivo e técnicas de criação animal

Há **diretrizes específicas** para cada categoria de produto (disponíveis no site da Fundação), que devem ser usadas para redigir o protocolo das Fortalezas. As diretrizes incluem, por exemplo, a obrigatoriedade do uso de leite cru para a fabricação de queijos; a proibição do uso de flavorizantes, conservantes e aditivos químicos; o uso de formas sustentáveis de produção animal e pesca; a preservação de técnicas e locais tradicionais de produção; etc.

As diretrizes foram definidas pela Fundação, com a colaboração de técnicos e produtores, sendo constantemente aperfeiçoadas a e atualizadas ao longo dos anos, graças à contribuição de coordenadores e produtores locais.

Fortalezas e denominações europeias

Nos últimos anos, na Europa, foram criadas muitas Fortalezas para produtos que já eram protegidos por uma denominação europeia (DOP – denominação de origem protegida – ou IGP – indicação geográfica protegida). Pode parecer redundante criar uma Fortaleza quando um produto já é protegido por uma marca europeia, mas, em alguns casos, o Slow Food considera necessário defender certos aspectos do método de produção ou do território que o protocolo de denominação não cobre adequadamente.
Todos os produtores da Fortaleza devem também aderir à denominação europeia.
O protocolo da Fortaleza, nestes casos, é uma extensão da denominação (mais restritivo do que o protocolo de DOP), o nome da Fortaleza devendo corresponder ao da denominação (sem a adição de mais informações ou adjetivos).

ALGUNS EXEMPLOS...

Os produtores da Fortaleza do robiola (um queijo de cabra italiano) respeitam o protocolo do DOP, mas enquanto este permite o uso de uma certa quantidade de leite de vaca e de ovelha na produção, eles se comprometem a usar apenas leite de cabra. As regras de produção da Fortaleza especificam esta exigência mais restritiva.
Algumas vezes, em casos extremos, alguns produtores da Fortaleza não querem continuar seguindo as regras da denominação e decidem desvincular-se dela. Neste caso, o nome histórico não deve ser mais usado.

Definir o nome de uma Fortaleza

A escolha de um nome para uma Fortaleza é muito importante. É a afirmação de uma identidade histórica e de uma tradição. Portanto, é importante saber que nome a comunidade local usa para identificar o produto. Nomes inventados ou folclóricos são proibidos (por exemplo: "A geleia da vovó", "O queijo da fazenda", etc.), assim como nomes comerciais registrados.
As atividades de comunicação do Slow Food para promover as Fortalezas facilitam a familiarização com os nomes dos produtos. Para evitar que o nome seja mudado depois de alguns anos, inutilizando o trabalho de divulgação anterior, a decisão sobre o nome deve ser muito bem pensada no início. É sempre muito útil associar o nome de uma Fortaleza com um lugar, a área onde é produzido. Desta forma, enfatizamos o valor da região, não apenas de um ponto de vista geográfico, mas também social e cultural, e a Fortaleza pode se tornar um recurso para o desenvolvimento local.

ALGUNS EXEMPLOS...

Batata andina de Quebrada de Humahuaca (Argentina)
Cominho de Alnif (Marrocos)
Cenoura de Polignano (Itália)

Nomes de Fortalezas também podem vir do dialeto (quando for reconhecido pela comunidade como tal e não uma retórica para evocar imagens do passado ou paisagens rurais) ou de línguas indígenas. No entanto, é preciso cuidado, pois os nomes são muitas vezes difíceis de entender e divulgar para um público internacional.

ALGUNS EXEMPLOS...

Saras del fen (dialeto piemontês, Itália), uma ricota produzida no vale Valdesi, que é embrulhada em feno. Suovas de rena (Suécia), "carne defumada" na língua Sami.

Definir a área de produção

A área de produção indicada no protocolo de produção não corresponde necessariamente apenas à área na qual vivem e trabalham os produtores envolvidos desde o início, mas devem incluir toda a área histórica de produção. Qualquer um que produzir o produto nesta área e decidir seguir o protocolo, deve ter a possibilidade de fazer parte da Fortaleza. A área de produção deve ser homogênea em termos de clima (por exemplo, não podemos associar um queijo produzido nas montanhas a um queijo da planície) e estar ligada à tradição e história do produto.
A informação pode ser baseada em registros escritos e também orais.
Consulte a comunidade – entreviste idosos, cozinheiros, restaurantes e bares históricos para descobrir como e onde o produto era produzido e tradicionalmente consumido.

Organizar treinamento e assistência técnica

O treinamento é uma das partes mais importantes das atividades da Fortaleza e tem vários objetivos: melhorar a qualidade da produção; aprimorar a capacidade de análise sensorial dos produtores; criar associações de produtores; desenvolver embalagens sustentáveis; e ajudar a melhorar a comunicação e marketing.

Métodos de treinamento

Degustação. Através de uma degustação comparativa de amostras de produto de todos os produtores, podemos identificar possíveis defeitos no processamento ou maturação e melhorar as qualidades sensoriais do produto. Uma degustação também revela possíveis diferenças organolépticas nos produtos de diferentes produtores ou regiões. Tais diferenças podem ser comunicadas e valorizadas. Produtores e técnicos do Slow Food devem participar das sessões de degustação.

Visitas de técnicos. Graças a sua rede internacional, o Slow Food pode botar produtores em contato com técnicos e especialistas do mundo inteiro para ajudar a resolver problemas técnicos e de organização. A Fundação também pode enviar artesãos e técnicos diretamente para as Fortalezas.

Trocas e intercâmbios entre produtores. Intercâmbio de conhecimentos entre diversas Fortalezas, através de visitas em grupo a produtores de outras Fortalezas, ou a outros bons exemplos de produção, permitem que os produtores descubram produções agrícolas e artesanais semelhantes e métodos de promoção e venda que possam ser reproduzidos nos seus países.

Seminários de capacitação. A Fundação organiza seminários de treinamento para produtores em diferentes setores (queijo, frutas e verduras, carnes, etc.), localmente ou na sede internacional.

Reunir os produtores

Depois das primeiras atividades comuns, quando o grupo de produtores da Fortaleza estiver integrado, pode-se encorajá-lo a formar uma cooperativa, consórcio ou outra organização coletiva. Isto não significa que devam vender os seus produtos coletivamente – empresas individuais podem manter a sua independência – mas é importante que se sintam parte de um projeto comum a ser levado adiante coletivamente. A formação de um grupo ou associação oficial tem muitas vantagens. É mais fácil desenvolver projetos como um grupo coletivo; órgãos públicos que dão assistência financeira a produtores preferem lidar com associações que com indivíduos; alguns custos podem ser compartilhados (por ex., a compra de máquinas como colheitadeiras, que são caras e utilizadas por períodos curtos; materiais de promoção; transporte para participar de feiras; treinamentos; etc.). Unir-se em associação significa colaborar com outros produtores, compartilhar problemas e oportunidades. Muitas vezes também significa abrir a mente e crescer do ponto de vista pessoal. Criar uma associação – registrando oficialmente o grupo e, às vezes, também o nome do produto – significa reconhecer a existência do produto tradicional e a necessidade de preservá-lo, dando maior visibilidade ao mesmo.

Fundos para criar e apoiar as Fortalezas

O aspecto econômico da criação de uma Fortaleza – ou seja, a possibilidade de reunir recursos para sustentar o trabalho de promoção necessário – não deve ser esquecido. São necessários fundos para criar material de promoção, para cobrir os custos de uma visita técnica, para participar de eventos internacionais, etc.

A situação varia, dependendo do país onde a Fortaleza está baseada. Se a Fortaleza estiver num país em situação mais difícil (por ex., na África, América do Sul e alguns países da Ásia), os recursos podem vir de atividades de arrecadação de fundos da Fundação. Se a Fortaleza se encontrar em um país sem problemas específicos, é possível encontrar patrocinadores e apoio financeiro para ajudar a cobrir os custos.

TOME NOTA!

A Fundação reúne os fundos necessários para os seus projetos graças a doações de indivíduos, empresas e organizações públicas nacionais ou internacionais. Todos os doadores estão relacionados no site da Fundação e no seu relatório anual. Em algumas ocasiões, alguns doadores auxiliam um projeto diretamente durante as etapas de processamento ou comercialização, dedicando uma porção do lucro das vendas para apoio financeiro da Fundação.

Estes fundos são necessários para a comunicação internacional e para oferecer treinamento e assistência técnica a todas as Fortalezas (tanto no sul, quanto no norte do mundo) e para dar apoio financeiro às comunidades de produtores (apenas no sul do mundo) – fundos utilizados para dar início a projetos e distribuídos com base nos acordos de cooperação, que estipulam uma série de ações, como compra de equipamento, treinamento e viagens.

Ao criar uma Fortaleza, não peça fundos diretamente a produtores. Não podemos pedir contribuições para aqueles que precisam do Slow Food para resolver as suas dificuldades. Apenas na segunda fase (a critério da associação nacional), quando puderem usar a logomarca "Fortaleza Slow Food®", é possível pedir contribuições de produtores. Esta possível contribuição é, então, usada para sustentar a Fortaleza ou outros projetos da Fundação (Hortas na África, Mercados da Terra, etc.).

Promover e valorizar as Fortalezas

O Slow Food é uma associação que reúne mais de 100-000 associados no mundo. O número de simpatizantes, o que podemos chamar de "movimento", que gira em torno da associação, chega a milhões. Todas estas pessoas são profundamente motivadas e ativamente envolvidas, de uma forma ou outra, nas atividades do Slow Food. Elas também representam um mercado em potencial para os produtos das Fortalezas. De acordo com o Slow Food, a única forma de salvar a biodiversidade alimentar sob ameaça é criar um novo mercado, mais preocupado em defender o meio ambiente e as tradições. Envolve milhares de consumidores conscientes, ou coprodutores, no mundo todo.
É à causa da tendência do mercado global à padronização, e das dificuldades dos pequenos produtores, que não podem competir com a indústria alimentar, que os produtos tradicionais correm o risco de extinção.

O Slow Food convida todos aqueles que quiserem lutar contra esta tendência para se unirem, ajudando os produtores a encontrarem um novo mercado, mais responsável. As diversas atividades de promoção e comunicação do Slow Food têm por objetivo a divulgação dos projetos das Fortalezas e um mais próximo contato entre produtores e coprodutores. Seguem alguns exemplos.

Eventos

A participação das Fortalezas nos eventos internacionais organizados pelo Slow Food (Salão do Gosto e Terra Madre, Cheese, Slow Fish, AsiOgusto, Eurogusto, etc.) é vital, assim como nos diversos eventos regionais e nacionais organizados em todo o mundo. A área específica para as Fortalezas e para a Fundação Slow Food já é tradição nos eventos. Nestes eventos, além de venderem seus produtos, os produtores podem promovê-los e fazer contato com jornalistas, compradores, entusiastas e outros produtores. Os eventos também são vitrines para o Slow Food, que pode apresentar os seus projetos e os resultados do trabalho feito no campo.

Alianças entre cozinheiros e produtores

Desde o Terra Madre 2006, muitos chefs tornaram-se embaixadores do Slow Food, divulgando a filosofia do movimento em seus restaurantes. A rede da Aliança, lançada em 2009, reúne chefs, pequenos produtores e Fortalezas Slow Food. Os chefs da Aliança se comprometem a usar produtos das Fortalezas ou da Arca do Gosto, das comunidades do alimento e de pequenos produtores bons, limpos e justos locais, indicando, no cardápio, o nome dos seus fornecedores. Todos os anos, eles organizam eventos para arrecadar fundos, usando parte do dinheiro para iniciar uma nova Fortaleza ou apoiar uma que esteja passando por dificuldades.
A Aliança está em atividade na Itália, Holanda e Marrocos. Muitos outros países estão demonstrando interesse na inciativa.

Mercados da Terra

Os Mercados da Terra são feiras de produtores, estabelecidas de acordo com diretrizes que seguem a filosofia do Slow Food. Estas feiras, administradas pela comunidade, são importantes pontos de encontro social, onde produtores locais vendem alimentos de qualidade diretamente ao consumidor, por preços justos e produzidos com métodos ambientalmente sustentáveis. Além disso, preservam a cultura alimentar da comunidade local e contribuem para a defesa da biodiversidade.
Os Mercados da Terra recebem regularmente os produtores das Fortalezas locais e convidam Fortalezas de outras áreas para eventos especiais.

Grupos de compra

O Slow Food, graças à sua rede, aproxima produtores das Fortalezas e consumidores não apenas durante os eventos, mas também para facilitar a venda direta. Os grupos de compra, conhecidos na Itália como GAS (Gruppi di Acquisto Solidale), são organizados por membros e convivia — algumas vezes diretamente através do Slow Food nacional — e facilitam o contato direto entre produtores e consumidores, normalmente dentro de uma mesma região. No caso do esquema da Agricultura Suportada pela Comunidade (CSA - Community Supported Agriculture), os participantes pagam os produtores antecipadamente, dando a segurança de uma venda garantida.

Divulgar as Fortalezas

Para o Slow Food, a qualidade não pode ser medida por parâmetros objetivos, mas é o resultado de uma narrativa. É por isso que a organização dá atenção especial à comunicação em suas diversas formas. Os produtos das Fortalezas são mencionados em publicações nacionais, newsletters e websites, através de relatos diretos, histórias de produtores, locais e descrições de técnicas antigas.

A **assessoria de imprensa** do Slow Food seleciona artigos e relatos sobre as Fortalezas, enviando-os para a **mídia** italiana e internacional, incluindo jornais, revistas, TV e rádio.

O **website** da Fundação Slow Food para a Biodiversidade (www.slowfoodfoundation.com) dedica um amplo espaço para a Arca do Sabor e Fortalezas.
O website do Slow Food (www.slowfood.com) publica com frequência notícias sobre as Fortalezas, assim como histórias sobre produtores, receitas, etc. Informações sobre as Fortalezas também podem ser encontradas nos websites nacionais e regionais do Slow Food.

Também é importante que as Fortalezas sejam promovidas localmente, evitando que os seus produtos se tornem famosos internacionalmente, e continuem desconhecidos localmente, onde há o seu mercado mais importante. Sem esquecer que as atividades das Fortalezas também tem uma finalidade cultural importante: redescobrir e disseminar o conhecimento sobre a área, cultura e tradições locais, transformando-as em oportunidades para o desenvolvimento local.

É importante, portanto, envolver a imprensa local e outros meios de comunicação quando a Fortaleza é lançada, informando-os sobre o lançamento, atividades dos produtores, quaisquer mudanças ou outros momentos importantes da vida da Fortaleza. É igualmente fundamental envolver os restaurantes e o comércio local, para que os turistas saibam que a área que estão visitando tem tradições importantes a serem descobertas.

As campanhas do Slow Food

Desde os primeiros anos, as Fortalezas do Slow Food serviram como inspiração e exemplos concretos e virtuosos de várias campanhas do Slow Food. Por exemplo, as mais de 70 Fortalezas de queijo tornaram-se as patrocinadoras da campanha de defesa do leite cru (Slow Cheese). As Fortalezas da pesca e de técnicas tradicionais de pesca são parte da campanha Slow Fish. E as Fortalezas do mel e das abelhas estão envolvidas na campanha contra o uso de pesticidas contendo neonicotinoides e pela defesa das abelhas.

Os rótulos narrativos

O Slow Food desenvolveu um projeto específico sobre a rotulagem de produtos. A maioria dos rótulos dos alimentos vendidos em lojas e supermercados não dá informações suficientes sobre os ingredientes, sem mencionar a história por trás do produto, as características do lugar onde foi feito, a técnica de produção, as raças de gado usado para leite ou carne, como foram criados, etc. Estas informações podem ajudar o consumidor a fazer escolhas que favoreçam produtores mais sustentáveis e responsáveis. É por isso que o Slow Food desenvolveu um rótulo que oferece uma narrativa completa de toda a cadeia de produção e permite que o consumidor faça escolhas mais conscientes.

Muitas Fortalezas estão adotando este contrarrótulo (que não substitui, mas integra e completa o rótulo exigido por lei), usando-o para dar informações detalhadas sobre variedades e raças usadas no projeto, técnicas de cultivo e processamento, local de origem, bem-estar animal, formas de conservação e consumo.

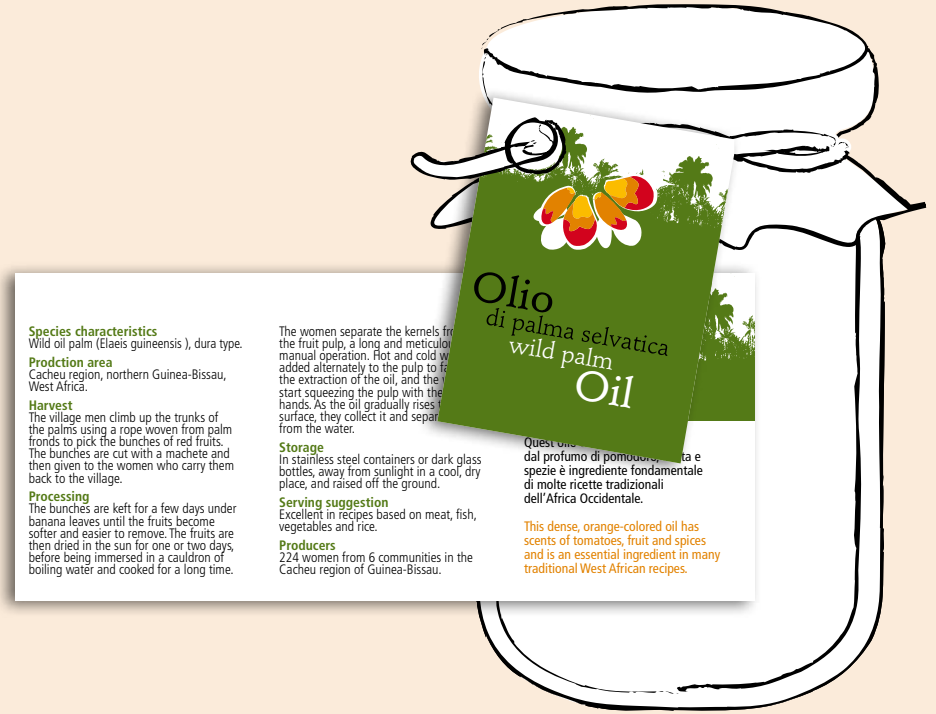
As diretrizes para a produção do rótulo narrativo podem ser encontradas no website da Fundação Slow Food. O rótulo narrativo deve ser uma etapa fundamental na vida da Fortaleza e utilizado por todos os produtores.

ATENÇÃO!

Não é possível utilizar o logotipo do Slow Food ou o nome da Associação Slow Food nas embalagens ou rótulos de produtos ou em qualquer outro contexto não autorizado pelas associações nacionais.

No entanto, é possível mencionar e descrever os produtos das Fortalezas em folhetos ou pôsteres, mediante autorização do Slow Food nacional ou, onde não houver associação nacional, da Fundação Slow Food para a Biodoversidade.

ALGUNS EXEMPLOS...



Uma marca para as Fortalezas Slow Food

Em 2008, o Slow Food registrou a marca **"Presidio Slow Food®"** e autorizou produtores de Fortalezas (Presidi) de certos países a usá-la nos rótulos de seus produtos. A marca é atualmente usada na Itália (por todas as Fortalezas nacionais, além do café torrado na Itália) e na Suíça. A marca permite que os produtores se diferenciem no mercado e que protejam seus produtos em certos países, onde há o risco de imitações fraudulentas, como na Itália, onde há mais de 200 Fortalezas. A marca é usada pelos produtores, que devem garantir o seu uso correto. A gestão da marca deve ser de responsabilidade coletiva de um grupo de produtores. Os produtores não podem transferir o direito de uso da marca para ninguém. Podem apenas usá-la individualmente ou como uma Fortaleza. Não há nenhum organismo de fiscalização externo.

Presídio Slow Food®

A marca das Fortalezas deve ser sempre acompanhada da frase que explica brevemente o projeto:

"As Fortalezas são projetos do Slow Food que valorizam os produtos artesanais de qualidade, realizados segundo práticas tradicionais."

Vendas diretas, conhecimento pessoal, um relacionamento próximo com os convivia Slow Food locais, participação regular nos eventos do Slow Food, relacionamentos entre cozinheiros e produtores e entre produtores e consumidores: são estes os elementos que garantem a qualidade e o respeito pelo protocolo de produção.
O resultado é uma espécie de autocertificação (por indivíduos e grupos) e de fiscalização por parte dos consumidores (incluindo os líderes de convivium, cozinheiros e degustadores profissionais), em outras palavras, um tipo de **"certificação participativa"**.
O rótulo narrativo — que relaciona todos os aspectos fundamentais da produção no próprio produto — torna este mecanismo ainda mais confiável.

Por que apenas as Fortalezas de alguns países podem usar a marca?

Porque este mecanismo de garantia funciona apenas onde o Slow Food tem uma presença abrangente e ativa e pode trabalhar diretamente para garantir o sucesso do projeto.
O tamanho da associação nacional (em relação ao número de Fortalezas, é claro) é importante, assim como a sua disponibilidade para se comprometer com um processo que envolve:

1. visitas aos locais de produção;
2. redação dos protocolos de produção e assinatura de todos os produtores;
3. colaboração para que cada Fortaleza forme uma associação de produtores, cujas funções incluem o controle da produção, garantindo o cumprimento do protocolo;
4. a assinatura, de todos os produtores, de um documento concordando com o regulamento sobre o uso da logomarca e que forneçam dados sobre suas empresas;
5. um controle atento sobre o uso dos logotipos em rótulos, embalagens e outros materiais gráficos durante a participação em eventos, incluindo a criação de um plano adequado de controles periódicos.

Um ano depois da introdução do uso da marca, a associação italiana pediu que os produtores contribuíssem com os custos de administração da marca. O pagamento é calculado com base na produção anual da Fortaleza e pesa pouco nas finanças dos produtores, mas ajuda a tornar o projeto sustentável. O Slow Food normalmente arrecada fundos apenas para o primeiro ano de trabalho nos projetos, mas as Fortalezas não tem prazo de validade e continuarão a precisar de atenção por muitos anos.

Quando uma associação nacional do Slow Food se sente capaz de garantir a realização de todas as atividades — e isto significa ser capaz de cobrir os gastos de quem supervisiona esta parte do projeto ou, em alguns casos, contratar um colaborador de tempo parcial —, pode pedir autorização do Slow Food Internacional para usar a marca das Fortalezas nos rótulos de sua própria Fortaleza. O pedido deve ser feito ao Slow Food Internacional, através da Fundação Slow Food para a Biodiversidade, que dará assistência à associação no processo. Uma vez que o processo é completado com sucesso, a Fundação Slow Food dá a aprovação e o Slow Food autoriza a associação nacional a usar a marca.
A associação local tem um papel importante na avaliação da qualidade sensorial dos produtos da Fortaleza. Deve organizar comissões anuais de degustação para avaliar os produtos, que devem ser adquiridos no mercado e não pedidos diretamente aos produtores.
O Slow Food reserva-se o direito de realizar controles do uso correto da marca, qualidade do produto, respeito pelo protocolo de produção e adesão aos princípios do Slow Food sempre e quando julgar necessário.
A Fundação Slow Food oferece suporte e assistência a quem requisitar a marca Fortaleza, fornecendo modelos de estatutos para as associações de produtores, material gráfico e promocional e serviço de consultoria em geral. A marca **"Presidio Slow Food®" também pode ser usada com as certificações DOP ou IGP**.

Regras para processadores

Comprar produtos das Fortalezas para processar, não adquire automaticamente a designação de produtor da Fortaleza e tampouco pode usar automaticamente a logomarca "Presidio Slow Food®".
Para poder usar a marca, a empresa processadora deverá enviar um pedido para o Slow Food e também:

- produzir na região prevista no protocolo de produção, usando métodos artesanais e ingredientes naturais;
- cumprir com o protocolo de produção (além do protocolo de cultivo ou de criação das matérias-primas, é preciso um protocolo específico para os produtos processados);
- enviar uma amostra do produto para o Slow Food para degustação. A degustação deve receber avaliação positiva;
- ser aceito pelos produtores e entrar para a associação de produtores.

Uma processadora que não faz parte da Fortaleza pode, ainda assim, contratar os produtores das Fortalezas, utilizar seus produtos como matéria-prima para os próprios produtos processados e indicar no rótulo, entre os ingredientes, a informação que utiliza uma Fortaleza Slow Food, mas não poderá usar a logomarca das Fortalezas.

Em alguns casos, o produtor da Fortaleza pode decidir envolver uma processadora externa à Fortaleza (por ainda não ter um estabelecimento de processamento ou por não ter condições econômicas de montar um estabelecimento...). Se o rótulo do produto processado tiver o nome do produtor da Fortaleza (e não o nome da processadora), a logomarca poderá ser utilizada.

O produtor da Fortaleza deverá, contudo, certificar-se de que o processamento ocorre segundo os critérios estabelecidos pelo Slow Food, devendo fornecer ao escritório das Fortalezas do Slow Food, os dados da empresa encarregada pelo processamento.
A Fortaleza também deve registrar a quantidade de produto final produzida para permitir controles necessários nos produtos no comércio.

Regras para os comerciantes

O Slow Food pode estabelecer formas de colaboração com comerciantes que vendem os produtos das Fortalezas e que necessitem de apoio para a comunicação, promoção ou seleção e busca de produtos.
O Slow Food pode autorizar o comerciante a usar a logomarca "Presidio Slow Food®" em suas comunicações, segundo concordado com a Fundação.
Esta decisão pode ser tomada somente pelos escritórios relevantes da sede nacional, a Fundação Slow Food para a Biodiversidade devendo sempre ser informada.
O Slow Food colabora apenas com organizações comerciais – empresas individuais, consórcios ou associações – que garantam o respeito pelo projeto das Fortalezas, a confiabilidade e afinidade de intenções, e que comprovem ter realizado iniciativas de qualidade.
Qualquer comunicação sobre o uso das Fortalezas e da marca por processadoras ou comerciantes deve sempre ser aprovada pelo Slow Food antes de ser lançada.

Para maiores informações, enviar sugestões, apresentar projetos, organizar iniciativas para apoiar a Fundação Slow Food, submeter amostras para degustação ou para enviar material de imprensa sobre atividades relacionadas às Fortalezas, escreva para: **foundation@slowfood.com**.

Slow Food®

Cofinanciado pela União Europeia.

O conteúdo desta publicação é de responsabilidade exclusiva do autor; a Comissão Europeia não é responsável pelo uso que possa ser feito das informações nela contidas.

www.slowfoodfoundation.com
www.slowfood.com