

## **CONSUMO ALIMENTAR SUSTENTÁVEL: ASPECTOS DO CONCEITO DE SLOW FOOD EM RESTAURANTES DA FEIRA DE CARUARU-PE**

*SUSTAINABLE FOOD CONSUMPTION: ASPECTS OF THE SLOW FOOD CONCEPT IN RESTAURANTS AT THE CARUARU-PE FAIR*

**KARLA KAROLAINA SILVA DE CARVALHO**  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

**ELIELSON OLIVEIRA DAMASCENA**  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

**FERNANDA MARIA RAMOS DA ROCHA TORRES**  
UFPE

### **Comunicação:**

O XII SINGEP foi realizado em conjunto com a 12th Conferência Internacional do CIK (CYRUS Institute of Knowledge) e com o Casablanca Climate Leadership Forum (CCLF 2024), em formato híbrido, com sede presencial na ESCA Ecole de Management, no Marrocos.

### **Agradecimento à orgão de fomento:**

O presente trabalho foi realizado com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES).

## **CONSUMO ALIMENTAR SUSTENTÁVEL: ASPECTOS DO CONCEITO DE SLOW FOOD EM RESTAURANTES DA FEIRA DE CARUARU–PE**

### **Objetivo do estudo**

Objetivou analisar aspectos do conceito de Slow Food nos restaurantes da Feira de Artesanato de Caruaru–PE. Desta forma, poderemos encontrar se o movimento Slow Food pode fortalecer e impulsionar no consumo e valorização de práticas alimentares regionais no Agreste Pernambucano.

### **Relevância/originalidade**

Existe relevância neste artigo por trazer para a literatura a possibilidade de investigar restaurantes de comidas regionais, possibilitando visibilidade para os temas que agregam a sustentabilidade e valorização da cultura dentro de uma localidade pouco investigada como Caruaru - PE.

### **Metodologia/abordagem**

Esta pesquisa é de natureza qualitativa básica, os dados foram coletados por meio de entrevistas individuais e face a face Participaram da entrevista 5 restaurantes. Houve gravação de áudio e posteriormente a transcrição e análise dos dados por análise de conteúdo (Creswell).

### **Principais resultados**

Os entrevistados possuem ações sustentáveis e que convergem com o que o Slow Food pratica, mas, não há a preocupação ambiental como principal motivo. Sendo a questão econômica do restaurante a mais importante para execução das ações.

### **Contribuições teóricas/metodológicas**

Contribuição para as lacunas teóricas existentes entre os temas de sustentabilidade e o movimento social Slow Food.

### **Contribuições sociais/para a gestão**

Compreensão de como estes restaurantes trabalham para manter a regionalidade viva.

**Palavras-chave:** Alimentação Regional, Restaurantes, Alimentação Sustentável

*SUSTAINABLE FOOD CONSUMPTION: ASPECTS OF THE SLOW FOOD CONCEPT IN RESTAURANTS AT THE CARUARU-PE FAIR*

**Study purpose**

The aim was to analyze aspects of the Slow Food concept in the restaurants of the Caruaru-PE Crafts Fair.

**Relevance / originality**

This article is relevant because it brings to the literature the possibility of investigating regional food restaurants, providing visibility to themes that add sustainability and cultural appreciation within a little-investigated location such as Caruaru - PE.

**Methodology / approach**

This research is of a basic qualitative nature, the data were collected through individual and face-to-face interviews. Five restaurants participated in the interview. There was audio recording and later transcription and analysis of the data through content analysis (Creswell).

**Main results**

The interviewees have sustainable actions that converge with what Slow Food practices, but environmental concerns are not the main reason. The economic issue of the restaurant is the most important for carrying out the actions.

**Theoretical / methodological contributions**

Contribution to the theoretical gaps that exist between sustainability issues and the Slow Food social movement.

**Social / management contributions**

Understanding how these restaurants work to keep regionality alive.

**Keywords:** Regional Food, Restaurants, Sustainable Food

## CONSUMO ALIMENTAR SUSTENTÁVEL: ASPECTOS DO CONCEITO DE *SLOW FOOD* EM RESTAURANTES DA FEIRA DE CARUARU-PE

### 1. Introdução

O consumo sustentável é definido como a utilização de bens e serviços que atendam às necessidades básicas, favorecendo uma melhor qualidade de vida, enquanto reduzem o uso dos recursos naturais e materiais prejudiciais, a geração de resíduos e a emissão de poluentes no decorrer de todo ciclo da vida do produto ou serviço, de maneira que não ocorram prejuízos às necessidades das próximas gerações (BRASIL, 2011). Com isto em mente, o movimento *Slow Food* (Comida lenta), nasceu na Itália em março de 1986, por idealização do jornalista Carlos Petrini, após a inauguração de um restaurante de *fast food* próximo à Escadaria Espanhola, o que levou a um protesto nacional generalizado (*Slow Food*, 2023).

Essa discordância existe pelo fato destes estabelecimentos serem totalmente opostos a sustentabilidade, gerando prejuízos ambientais, pela emissão de poluentes, perda da biodiversidade com uso de agrotóxicos, afetando a economia, os indivíduos e a saúde pública (Reisch, Eberle & Lorek, 2013). O *Slow Food* tem como missão salvaguardar as culturas e tradições locais que contribuem e compõem a diversidade alimentar, valorizando os saberes, os produtos e as pessoas (*Slow Food*, 2023). O movimento tornou-se uma associação internacional no ano de 1989, quando representantes italianos e de mais 14 países assinaram o manifesto *Slow Food* pela “defesa e pelo direito ao prazer” na Ópera Comique em Paris (*Slow Food*, 2023).

Em suma, o *Slow Food* trabalha em prol da promoção e proteção de alimentos tradicionais, de ingredientes básicos de qualidade, preservação das técnicas de cultivo e processamento ecologicamente corretos. As atividades do movimento integram a proteção da biodiversidade, amparo à população produtora e localidades com valor artístico e social advindos das heranças alimentares que representam a identidade cultural e social de um povo. Desse modo, o *Slow Food* - ao contrário da pressa que o mundo atual traz, em fazermos a alimentação de forma automática, apenas buscando a saciedade - recomenda desacelerar e apreciar a cultura alimentar da localidade que o indivíduo está inserido se permitindo qualidade de vida, com os recursos disponíveis e evitando desperdícios de alimentos (Gentile, 2016; Irving & Ceriani, 2013).

Em Caruaru, Pernambuco, é possível a apreciação da cultura local no polo gastronômico da feira de artesanato, situada no Parque 18 de maio, que se tornou patrimônio imaterial da cidade em 2006 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional — IPHAN, e vem sendo preservada e valorizada por manter viva a tradição e costumes com os hábitos e crenças que fazem parte da história da população nordestina (IPHAN, 2006).

Diante do exposto, esse artigo objetiva analisar aspectos do conceito de *Slow Food* nos restaurantes da Feira de Artesanato de Caruaru-PE. Desta forma, poderemos encontrar se o movimento *Slow Food* pode fortalecer e impulsionar no consumo e valorização de práticas alimentares regionais no Agreste Pernambucano.

Para contextualização do estudo segue abaixo o referencial teórico, que aborda pontos importantes como: a Cultura gastronômica e a influência na vida de um povo, o Consumo sustentável de forma geral, o Consumo sustentável de alimentos e as Práticas alimentares do *Slow Food*.

## 2. Referencial Teórico

### 2.1. Cultura gastronômica e a influência na vida de um povo

Comer não é apenas adquirir elementos nutritivos para a manutenção do corpo humano, é também um ato social, trazendo convívios, diferenças e expressam um mundo de necessidades, liberdade ou dominação. Os padrões alimentares de uma comunidade afirmam a identidade de um povo, a forma como a sociedade é organizada, as posições hierárquicas, no entanto, alguns alimentos reforçam a similaridade individual, a história e a cultura, levando ao pertencimento a determinado grupo (Veloso *et al.*, 2019; Montanari, 2009). Quando analisamos o início da humanidade, vemos como os saberes foram repassados para cada geração, como a cultura era interligada com o ato da caça, coleta e forma de preparo dos alimentos (Freixa & Chaves, 2017).

A alimentação humana tornou-se diferente dos demais seres vivos pela descoberta e domínio do fogo, sendo assim, cozinhar é uma atividade unicamente humana, por modificar um alimento advindo da natureza em diversas possibilidades de sabor e formatos de consumo (Montanari, 2009, p. 56). Nessa conjuntura, reunir-se ao redor do fogo para compartilhar os alimentos originou a comensalidade. O conceito de comensalidade faz inferências aos sentimentos de afetividade, empatia e fraternidade. A gastronomia, além de atender as necessidades orgânicas, tem justamente a essência de conectar os indivíduos. A alimentação tem contextos simbólicos e se apresenta na identidade cultural, sendo uma das ferramentas mais importantes para a comunicação humana (Freixa & Chaves, 2017).

A identidade cultural brasileira foi tomando a forma que conhecemos hoje por meio da chegada dos portugueses ao país, que junto à cultura alimentar dos indígenas, que já existia, foi se modificando com o incremento do pão, açúcar, vinho, entre outros. Posteriormente, os povos africanos também trouxeram sua contribuição culinária e hoje temos um cardápio diversificado em todas as regiões (Botelho, 2010, p. 62). Desta forma, as práticas culinárias, revelam as estratégias e a criatividade dos indivíduos. As diversas formas de técnicas e métodos relacionados, nos levam aos diversos sabores, aromas, ingredientes, as formas de montar os pratos e de consumir determinado alimento (Hernández; Arnáiz, 2005, p.39).

### 2.2. Consumo sustentável

O consumo sustentável ganhou destaque há algumas décadas no meio acadêmico, político e social. Tornando-se um dos 17 objetivos da Organização das Nações Unidas (ONU) na reunião de 2015, que elaborou projetos até 2030, com o intuito de garantir a padronização das produções e o consumo sustentável (Ceglia *et al.*, 2015; Fischer *et al.*, 2017). É necessário modificar as atuais práticas de consumo, mesmo que seja de difícil inserção na sociedade, pois só desta forma será possível a obtenção de qualidade de vida para esta e para as gerações futuras (Barth *et al.*, 2014; Moll *et al.*, 2008).

A sustentabilidade está envolvida em diversos setores como a qualidade da água, segurança alimentar, práticas agrícolas, biodiversidade e produção de energia. Entre as áreas que provocam negativamente o ecossistema de 70% a 80% estão a alimentação, de locomoção e habitação (Akenji & Bengtsson, 2014; Tukker, 2008). No entanto, o consumo sustentável nestes setores ainda enfrenta dificuldades pelos altos preços, carência de informação e conhecimentos dos consumidores, baixa consciência ecológica e entre outros processos complexos (Han, 2020).

Porém, existem diversas possibilidades da sociedade em contribuir com esta causa, sendo elas de forma micro, com a promoção de boicotes, de forma meso, criação de estratégias

que pressionam o governo ou empresas fora dos padrões sustentáveis, criar redes de comércio justo (*fair trade*), discussões sobre o tema e de forma macro, participando de elaboração de políticas públicas ou de processos educativos relacionados com a sustentabilidade. Quando os indivíduos se empenham em busca de mudanças, principalmente nas formas de consumo, se importando além do valor e propriedades de um produto, eles se interessam também sobre como, onde e por quem a mercadoria foi produzida (Oliveira, Gomes & Correia, 2018).

Fica evidente que o indivíduo que possui consciência de que consumir de forma sustentável não é suficiente, mas que também é uma questão social, devendo participar ativamente na política, produzindo ações que possam ser positivas ou negativas para as empresas segundo o impacto que ela exerce na sociedade (Echegaray, 2016). Outro ponto que fortalece o consumo sustentável são as contribuições que grupos não governamentais produzem na sociedade por incluírem diversas classes sociais, obtendo voz sobre estes indivíduos e conscientizando contra consumos e produções insustentáveis para o meio ambiente. Estes grupos podem ser representantes de bairros, organizações sociais, iniciativas locais e cidadãos que possuam vontade de mudar hábitos de consumo (Schröder *et al.*, 2019).

### **2.3. Consumo sustentável de alimentos**

O consumo alimentar tem se modificado desde o início da globalização, e obtendo consequências negativas para saúde humana e do meio ambiente. A mudança desses hábitos para ingestão de produtos industrializados que possuem alta demanda energética e pobre em nutrientes eleva prejuízos nas formas de produção agrícola e torna a obesidade cada vez maior em todo o mundo. O consumo exacerbado de alimentos é considerado oposto à sustentabilidade, por ser mais do que o indivíduo precisa para viver, gerando desperdícios (Gussow & Clancy, 1986; Etiévant, 2012; Macdiarmid, 2013). Portanto, as modificações na qualidade dos insumos, na preparação das refeições e na cultura alimentar local, criam um desafio para o este consumo sustentável (Macdiarmid *et al.*, 2012).

A Organização das Nações Unidas (ONU, 2022), destaca que o impacto ambiental dos sistemas alimentares pode ser significativamente reduzido com modificações nos padrões de produção e consumo se estes forem realizados de forma sustentável. A Organização de Alimentação e Agricultura (FAO) também relata que o consumo alimentar de forma sustentável reduz os impactos no meio ambiente e contribuem para a alimentação, nutrição, segurança e vida saudável das futuras gerações (Burlingame & Dernini, 2010). Neste sentido, os governantes políticos, em diversos países, vêm buscando estratégias para a promoção de hábitos alimentares sustentáveis da sociedade, com o intuito de alcançar os objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU até 2050 (Swinburn, *et al.*, 2019).

Um exemplo de ações sustentáveis realizadas pelos governos é o Guia Alimentar para a População Brasileira, que desde 2006 traz informações de como tornar a alimentação mais saudável e incentiva o consumo de alimentos na sua forma mais natural, que sejam obtidos na localidade por meio da agricultura familiar, valorizando o que é produzido na região e a cultura local. Outrossim, incentiva a preservação dos bons hábitos alimentares e revela ser prioridade o cultivo que desenvolva e garanta a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), com o uso das terras e da água com atitudes ecológicas e sustentáveis que provoquem consequências positivas ao ambiente e a sociedade na sua totalidade (Brasil, 2006). A atualização do Guia em 2014, continuou a reforçar a aquisição dos alimentos de base agroecológica e com preservação dos saberes tradicionais da agricultura familiar (Brasil, 2014). Se reconhece que este é o guia que mais possui orientações de sustentabilidade para uma população, pois se destaca que estas atitudes afetam a saúde da população e projetam impactos na agricultura, comércio e economia (Oliveira & Jaime, 2016; Fischer & Garnett, 2016; Lock *et al.*, 2010).

#### 2.4. Práticas alimentares do *Slow Food*.

O *Slow Food* nasceu de diversos protestos que deram início na Itália em 1986, após a abertura da rede de *fast foods* da McDonald 's próximo às escadarias da Praça da Espanha, em Roma. O intuito do movimento é promover o prazer e o convívio dos consumidores, com o desafio de ir contra o modelo de negócios contemporâneo, como *fast foods* e o agronegócio, relacionado às formas de produção, compra e consumo de alimentos destes (Labelle, 2004; Miele & Murdoch, 2002; Van Bommel & Spicer, 2011). A partir dos anos 2000, quando estava em crescimento e internacionalização, deixou de ser apenas um movimento gastronômico, valorizando a temática da ecogastronomia (Van Bommel & Spicer, 2011).

Podemos definir a eco gastronomia como a junção da preocupação com a natureza e com os desejos ligados a produção, preparo, cozimento e consumo de alimentos (Berkley, 2012). Referindo-se a eles como bons, limpos e justos, conforme se prega o *Slow Food* (Petrini, 2013). O movimento também defende que consumidores são co-produtores, sendo eles conscientes e interessados por várias particularidades que envolvem a produção e consumo, como a sua origem, técnicas de produção utilizadas, justiça social para quem os produz, entre outros. Desta forma, se conectam com os produtores locais e seus insumos sustentáveis, desenvolvendo respeito pelo trabalho produzido (Labelle, 2004).

Os apoiadores conseguem manter distância do atual sistema de consumo alimentar convencional, dos prejuízos ao meio ambiente e injustiças sociais. Pois, existe o receio da extinção da qualidade e sustentabilidade dos alimentos, pelas formas de produção do agronegócio convencional de ampla escala, que utiliza agrotóxicos e fertilizantes químicos sintéticos, poluindo a água e enfraquecendo o solo (Agrillo *et al.*, 2015; Hayes-Conroy, 2010; Tavanti, 2010). Abaixo segue de forma resumida como as práticas do *Slow Food*:

Qualidade	Procedência do alimento, segurança, local de fabricação e sabor da comida, que deve ofertar prazer e sensações positivas, sendo este o princípio “bom”.
Segurança alimentar	Esta prática remete ao segundo princípio, em que o alimento deve ser “limpo”, ou seja, não pode conter contaminantes biológicos, físicos e químicos, inclusive agrotóxicos, visando uma cadeia de produção sem danos ao ecossistema e ao indivíduo.
Responsabilidade social	Destaca-se a importância da aproximação entre produtor e consumidor, eliminando etapas que encarecem o produto e desenvolvendo o princípio do “justo” relacionado ao que o indivíduo paga e também sobre a qualidade do alimento e o trabalho de quem o produziu.
Desaceleração	Desencontro com o perfil atual da sociedade em que tudo se realiza com rapidez e pouca apreciação dos momentos inclusive do alimento que se é consumido.

**Quadro 1: Práticas desenvolvidas no Movimento *Slow Food*.** Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

Após a descrição dos conteúdos analisados neste trabalho segue-se para os métodos escolhidos, como o tipo de pesquisa, formato de coleta de dados, o instrumento de coleta utilizado, os sujeitos da pesquisa, a técnica utilizada para a análise dos dados e forma de tratamento destes.

### 3. Procedimento Metodológico

Esta pesquisa é de natureza qualitativa básica, que permite o uso de métodos qualitativos como as entrevistas, análise de documentos e observação, com o intuito de identificar e

interpretar significados sociais e o pesquisador centra em aprender o significado que os sujeitos da pesquisa concedem ao problema ou tópico do estudo, a abordagem não está conectada a nenhuma ligação filosófica ou método qualitativo específico, mas a um conjunto geral de princípios e práticas (Creswell, 2013).

Neste estudo os dados foram coletados por meio de entrevistas individuais e face a face, sendo essa uma estratégia poderosa na obtenção da compreensão de forma profunda das experiências, perspectivas e significados que o indivíduo atribui a determinado fenômeno (Kvale e Brinkmann, 2009). Antes da coleta em campo foi elaborado um roteiro semi-estruturado, que segundo Manzini (2003), é importante para organização sobre o objetivo que deseja ser atingido, como também ajuda o entrevistador a conseguir uma melhor interação com o entrevistado.

O instrumento de coleta foi estruturado em cinco partes, a primeira recolhido alguns dados demográficos do entrevistado, a segunda relacionada a compra dos alimentos, como a ida até o local, frequência entre outros aspectos, a terceira parte sobre a experiência que possuem na compra dos alimentos, relacionado aos critérios para a escolha do produto, como faz para levar os alimentos, as relações com os produtores e vendedores dos alimentos, entre outras, a quarta sessão voltada para o preparo dos alimentos no restaurante e, por fim, na quinta parte, relacionada ao consumo dos alimentos no estabelecimento e a visão do entrevistado sobre a alimentação na sua própria concepção.

O número de participantes foi definido pelo quantitativo de restaurantes do polo gastronômico que eram no total de seis restaurantes, mas, um deles não estava disponível para realização da entrevista em nenhum dos dias em que a pesquisadora realizou a coleta de dados. Foram realizadas três tentativas de contato presencial com o responsável do último restaurante, em todas as vezes foi relatado que ele não estava ou iria chegar mais tarde que o previsto. Portanto, aconteceram cinco entrevistas, sendo elas com dois proprietários, dois gerentes gerais e uma cozinheira, que são diretamente ligados ao processo de compra de alimentos. No caso de um dos proprietários e de ambos os gerentes gerais, eram os filhos dos fundadores dos restaurantes que davam continuidade ao empreendimento familiar, já a outra proprietária geria o negócio com seu marido desde que firmaram a união, apenas a cozinheira não relatou vínculos parentais. Contudo, observa-se que o negócio é mais restrito a membros familiares.

Os sujeitos da pesquisa são empresários, gerentes ou indivíduos que estejam diretamente envolvidos na compra dos produtos alimentícios de restaurantes no ramo de comidas regionais, localizado na Feira de Artesanato da cidade de Caruaru, Pernambuco. É válido ressaltar que os entrevistados não tiveram seus nomes divulgados, a fim de preservar sua identidade. Sendo assim, estes são identificados por “entrevistado 1”, “entrevistado 2” ou “E1”, “E2” e assim sucessivamente.

O contato com os sujeitos foi presencial, nos restaurantes que se enquadram no interesse do estudo, para saber se seria possível realizar as perguntas. As entrevistas aconteceram no mês de junho de 2024 em dois dias. O primeiro dia foi para realização do pré-teste com dois sujeitos para a análise de possíveis ajustes do roteiro semi-estruturado. Segundo Ollaik e Ziller (2012), a etapa do pré-teste na pesquisa qualitativa é crucial para identificar e corrigir todo e qualquer problema que possa estar relacionado com a coleta de dados por meio do instrumento utilizado, antes de realização efetiva deste. Após o pré-teste, iniciou-se a realização total das entrevistas, sendo essa primeira parte também incluída nos resultados deste estudo.

Para apoio da coleta de dados, utilizou-se um caderno de campo onde foram descritas características relevantes observadas no ambiente de pesquisa. Como base para coleta dos dados também utilizou-se um gravador de áudio com consentimento dos entrevistados. Desta forma, não houve perda de informações relevantes por esquecimento por parte da pesquisadora. As



entrevistas tiveram duração média de 8 minutos cada. Destaca-se que a coleta de dados aconteceu no mês de junho, sendo este um mês de festividades na região mediante Caruaru ser considerada a Capital do Forró por seu São João que no ano de 2024 iniciou-se em abril e finalizou no final de junho (Prefeitura de Caruaru, 2024). Como estratégia para não perder oportunidades na coleta de dados, a pesquisadora foi em dias de semana no horário da manhã, antes do momento de maior movimentação que é o almoço.

Na fase de tratamento dos dados foi realizada a transcrição dos áudios coletados. Creswell (2013), relata que a transcrição permite que o pesquisador consiga examinar e analisar o conteúdo das gravações de forma mais eficiente, pois, ela registra fielmente as palavras, expressões e nuances dos participantes. Este tratamento dos dados também permite ao pesquisador uma familiaridade com as entrevistas, adquirindo profundidade sobre os dados. Por tanto, as transcrições foram realizadas no site *TurboScribe* e ao fazer o *download* do texto era no formato *word*, para que não existissem falhas foi realizada a revisão pela pesquisadora ouvindo o áudio e lendo os textos gerados.

Relacionado a análise de dados, foi usada a técnica de análise de conteúdo, que segundo Creswell (1998) é um processo de interpretação e organização dos dados sejam eles textuais ou visuais, com foco na identificação de padrões, códigos e temas relevantes encontrados nos dados obtidos, com a finalidade de construir uma compreensão ampla do fenômeno. Dessa forma, foi possível identificar respostas em comum e comparar o estudo com o de outros autores.

Para análise das informações coletadas e conforme as informações descritas nos referenciais teóricos do presente artigo, foram desenvolvidas as seguintes categorias:

<b>Consciência ambiental</b>	<b>Valorização cultural</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consumo responsável, ético e consciente;</li> <li>- Conservação da natureza;</li> <li>- Redução do desperdício;</li> <li>- Combate às alterações climáticas;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolvimento econômico;</li> <li>- Fortalecimento da identidade cultural;</li> <li>- Valorização da cultura alimentar regional;</li> </ul>

**Quadro 2: Categorias para análise de conteúdo.** Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

Por fim, abaixo se apresentam os resultados da análise dos dados coletados mediante as entrevistas realizadas com os sujeitos da pesquisa.

#### **4. Análise dos resultados e Discussões**

Na primeira parte da coleta de dados que era sobre o perfil demográfico dos sujeitos pode-se observar que em sua maioria não definia ter uma profissão específica e que não possuíam um alto nível de escolaridade, apenas um dos entrevistados citou ter ensino superior completo e o número mínimo de anos que estes estavam no ramo era quatro anos, sendo esta pessoa a cozinheira do local e responsável quando o proprietário não estava.

<b>Profissão</b>	<b>Nível de escolaridade</b>	<b>Tempo de atuação na área</b>
E1: Auxiliar administrativo	Ensino superior completo	12 anos
E2: Comerciante	Ensino fundamental incompleto	40 anos
E3: Gerente geral	Ensino fundamental completo	4 anos

E4: Autônomo	Ensino médio incompleto	18 anos
E5: Gerente geral	Ensino fundamental incompleto	48 anos

**Quadro 3: Descrição dos dados demográficos dos entrevistados.** Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

Dentre as respostas imediatas sobre a profissão dentro do restaurante, o entrevistado três que citou ser gerente geral era também a cozinheira do restaurante, já o entrevistado cinco referiu a si como “Tudo”, então foi considerado como gerente geral na tabela. Quando perguntado sobre o tempo que estava trabalhando com sua mãe, a fundadora do restaurante, o mesmo disse que “a vida toda”, por isso, foi considerado sua idade total em anos trabalhados no local.

Na segunda etapa sobre a descrição de compra dos alimentos as respostas eram sempre muito parecidas, principalmente quando perguntado sobre local de compras, mesmo sem citar o gênero alimentício eles sempre iniciavam falando de frutas, verduras e legumes, no centro de distribuição comum da cidade o Ceaca:

A parte de legumes e frutas, a gente já compra diretamente do Ceaca. E a outra parte de cereais, a gente compra no Atacadão. (E1, feminino, aux. administrativo)

Frutas e verduras ele compra lá no... Na Ceaca. E outros alimentos no Assaí. Ele faz pedido de carne e outras coisas no mercado de carne. (E3, feminino, gerente geral)

Hortaliças, na Ceaca e as outras coisas do mercado. Atacadão, assaí, por aí vai. As carnes nas firmas. (E4, masculino, autônomo)

No mercado, no açougue... Na Ceaca. (E5, masculino, gerente geral)

Nesta etapa também era perguntado sobre terem ocorrido mudanças no modo de compra desses alimentos, as respostas eram que não, ou que ocorreram aumentos de consumo pela quantidade de turistas na cidade por ser época junina.

A gente sempre comprou lá e a gente continua comprando, porque lá tem mais variedade e a gente sempre é acostumado a comprar lá mesmo. (E1, feminino, aux. administrativo)

Não, houve sim. Houve modificações. Quantidade e tipos de produtos também. A gente sempre está pesquisando, procurando o preço e tal. (E3, feminino, gerente geral)

Não, não, não. É sempre a mesma coisa. Varia alguma coisa, mas é sempre a mesma coisa. (E5, masculino, gerente geral)

E quando perguntado na terceira etapa de descrição da experiência da compra dos alimentos sobre a forma de escolha dos alimentos eles citavam que a qualidade e preço eram fatores essenciais para levar o produto.

A gente olha bem a qualidade do produto, se ele está com um aspecto bom, as verduras, as frutas, e a parte dos cereais, a gente também vê o que está mais em conta, porque agora as coisas estão aumentando muito.

Aí a gente vê, o que estiver mais em conta, a gente vai trazendo. (E1, feminino, aux. administrativo).

A gente sempre procura a qualidade, data de vencimento do produto e o precinho também. (E3, feminino, gerente geral)

Com essas perguntas pode-se compreender que entre eles a preocupação de qualidade era relacionada a característica do produto e por consciência ambiental, como preza o *Slow Food*. Ao comparar estas respostas com o nível de escolaridade, é visto em estudos anteriores que a consciência ecológica do consumidor é maior em pessoas com nível de escolaridade maior, o que pode ser visto na pesquisa de Teloken *et al.* (2017). Esse resultado também foi encontrado no Inquérito de Sustentabilidade, feito na Universidade de Lisboa (Schmidt *et al.*, 2016), onde indivíduos com menores níveis de escolaridade não sabiam o que era sustentabilidade.

Foi possível observar ainda o nível de compreensão sobre a conscientização e preocupação sobre sustentabilidade quando perguntado sobre o que seria um bom alimento e o que seria um alimento sustentável. Boa parte demorava um pouco para responder, mas respondiam conforme sua compreensão, um deles chegou a perguntar o que seria. Todos disseram se considerar consumidores sustentáveis de alimentos.

Um alimento de boa qualidade. Bastante manipulado. Nas regras, né? Como é que tem que ser. E comprar um alimento de boa qualidade. Porque se não comprar um alimento de boa qualidade, é como você fazer um serviço duas vezes. Você comprou um saco de cenoura barato, que não teve qualidade, aí chegou aqui e nem durou um dia, já estragou. Perdeu o dinheiro. Se você comprou de boa qualidade, ele até é durativo. (E2, masculino, comerciante)

Acho que café da manhã, por exemplo, um bom cuscuz, um guisadinho. Almoço, feijão, arroz e legumes, né? (E3, feminino, gerente geral)

Essa pergunta foi boa. Um bom alimento, realmente, ele tem que ter uma boa higiene, tem que ter um bom preparo e que lhe transmita saúde. Se você comer uma coisa que fica com medo de adoecer, é justamente nisso que a gente preza aqui. A gente tenta passar essa confiança pro cliente porque senão, você não vai. O cliente comeu uma coisa e não gostou, fez mal e tal. Quando não gosta, ainda vai. Ele reclama, a gente tenta melhorar. Mas quando passa mal, pra gente tentar descobrir de onde foi que veio o erro, aí fica difícil. (E4, masculino, autônomo)

Aí essa pergunta tem de... plantar, não é? Ou não? Não entendi. (E5, masculino, gerente geral)

Importante ressaltar que a resposta da gerente geral compreendeu como “sustança” palavra muito usada pelos nordestinos para se referir a alimentos fortes, que possuem energia, nutrem e sustentam, segundo o dicionário de termos nordestinos (Albuquerque, 2013) e a CBN (2021). Embora não sejam as respostas mais precisas sobre sustentabilidade, esse tipo de compreensão vai de encontro com o modelo de Carlos Petrini (2013) que prega no *Slow Food* que os alimentos devem ser bons, limpos e justos. No estudo de Sobreira (2020), os entrevistados têm essa percepção e compreensão sobre o alimento de uma forma mais clara,

provavelmente pelo grau de instrução e conhecimento maior como acabamos de evidenciar sobre as respostas anteriores.

Porém, ainda na descrição da experiência da compra dos alimentos quando perguntados sobre a forma de levar os produtos comprados, foi citado por todos os entrevistados o uso de galeias para trazer as frutas, verduras e legumes. Já os gêneros não perecíveis são transportados nas próprias caixas ou sacos, já que são comprados em grande quantidade.

A gente já leva as galeias. A parte do Ceaca, a gente já leva aquelas galeias, que a gente tem que separar, as caixas. Cada caixa vai com um produto dele. Já no Atacadão, como a gente compra em fardo, os fardos, já vem em caixa. Quando a gente compra em quantidade, aí vem tudo em caixa. (E1, feminino, aux. administrativo)

Galeia. E os fornecedores também têm muito saco. (E2, masculino, comerciante)

O mercado já vem embalado. Quando vem do açougue, geralmente vem embalado. Aqui eu tiro e coloco umas bobinas exigidas pela vigilância sanitária. E quando vem das firmas, já vem encaixinho, já embaladinho. Só que quando eu termino de preparar, tipo o que eu estou fazendo ali agora, eu preparo, salguei e tal, vai pra bobina e frieza. (E4, masculino, autônomo).

A ação de uso da galeia e reaproveitamento de sacos para colocar os hortifrúteis é sustentável e ajuda no processo de consumo responsável, como também é um estilo de consumo do *Slow Food*. Porém, neste caso é voltado para o desenvolvimento econômico do próprio restaurante, pois, não houve nenhuma expressão sobre cuidado com o meio ambiente sobre nenhum dos sujeitos, o uso de bobinas é uma forma de armazenamento muito utilizada em unidades de alimentação, porém, é plástico e não é reaproveitável. Sendo contrário ao que Sobreira (2020) encontra com os consumidores das feiras de orgânicos, já que eles levam sacolas ecológicas no intuito de preservação do meio ambiente.

Outra ação que poderia ser destacada como sustentável e de práticas alimentares primordiais para o movimento *Slow Food*, seria a forma como são preparadas as refeições, os entrevistados citaram o uso de temperos naturais. Técnica muito valorizada no estilo de vida de pessoas adeptas ao movimento.

Eu acho que sal mesmo. Sal, colorau. Cominho pouco lá que usa. Coentro. São mais temperos naturais. (E3, feminino, gerente geral)

Aí no caso é com minha mãe, o tempero tem que ser aquele tradicional mesmo, esse negócio de condimentos congelados, pré-prontos, isso aqui a gente não usa, só o natural mesmo (E4, masculino, autônomo)

Tomate, coentro, cebola, cheiro-verde, pimenta-do-reino, açafraão. (E1, feminino, aux. administrativo)

O uso de temperos naturais também remete ao estilo de vida que o movimento prega, o que demonstra cuidado com a qualidade e respeito pelo sabor da comida regional. Quando perguntado sobre o tipo de relação existente com os produtores e vendedores dos alimentos, todos relatam uma boa relação, onde além das possibilidades de troca de produtos que não estavam em bom estado, existe também uma amizade pelo grande tempo que já negociam.

Ótimo. Porque quando chega mercadoria, eles já sabem que a gente já é cliente toda semana, aí eles já deixam um produto bom. Tipo assim, se a gente compra uma mercadoria que não veio boa, a gente liga pra eles, eles trocam, já tentam colocar outra melhor na próxima semana. Eles são ótimos. (E1, feminino, aux. administrativo)

Na Ceaca, que são as hortaliças e verduras, a relação é de amigo para amigo. Boa parte do pessoal lá já conheço, já mercado essas coisas não. Firma também, já conheço o entregador, o vendedor e até donos de empresa também. Aí a relação se torna mais uma amizade (E4, masculino, autônomo)

Nestas falas, conseguimos encontrar um ponto importante relacionado ao *Slow Food*, conhecer os produtores e vendedores e obter um relacionamento amigável. O mesmo pode-se encontrar na pesquisa de Sobreira (2020), em feiras de alimentos orgânicos com objetivo de identificar práticas de sustentabilidade e do movimento *Slow Food* sobre os consumidores, foi observado que essa relação com aspectos de familiaridade entre produtor e consumidor eram existentes e contribuem para a compra desses alimentos.

Ao perguntar sobre ações contra o desperdício, eles citam o cuidado de produzir por escala, principalmente em dias de menor movimento, alguns também citam o reaproveitamento dos alimentos que foram expostos, mas não foram consumidos, que chamamos na literatura de “sobra limpa”, embora, esta prática pudesse ser considerada sustentável, visa o controle econômico do restaurante e vai contra a RDC Nº 275 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2002) por ser um alimento com potencial de contaminação pela sua exposição anterior, o que acaba refutando o princípio do alimento “limpo” (Carlos Petri, 2013). Um detalhe importante observado em um dos restaurantes, foi uma placa de cobrança de 10 reais para o alimento colocado no prato e não foi consumido com intuito de inibir o desperdício pelo cliente.

Tipo assim, a cozinheira, ela já sabe os dias que são mais movimentados e os dias que são menos. Aí ela vai fazendo aos poucos. A demanda de arroz, ela já vai colocando tantos quilos. Aí vai colocando aos poucos. Para não fazer tanta quantidade e sobrar. (E1, feminino, aux. administrativo)

Para manipulação não é desperdício. E para recolhimento do serve também não é desperdício. Porque nós tiramos o café da manhã do service já é o horário de servir o almoço. O almoço já está pronto. Mas aquela sobra que sobrou do service já vai fazendo prato diferenciado. Sobrou, por exemplo, inhame vai fazer o purê. O cuscuz vai fazer a farofa. Então nós temos um desperdício zero. Eu acho que o meu desperdício é mais com o próprio consumidor na mesa. Alguns que não conhecem e não são educados, como diz o ditado que podem repetir, botam desperdício um pouquinho. (E2, masculino, comerciante)

Sim. A gente sempre orienta conscientemente, né? Porque a gente trabalha com o bife livre, né? E a gente sempre orienta. Ele pode servir à vontade, porém não fazer desperdício. A gente fala que cobra e tal, se a gente vê, aquela pessoa está fazendo desperdício mesmo. A gente fala,

mas a gente só mais está deixando aquela pessoa consciente. Mas na realidade a gente não pode. (E3, feminino, gerente geral)

A gente tenta, no self-service nem tanto, porque é o seguinte, no self-service, quando a gente põe lá, é muito difícil o desperdício lá. Desperdício é típico, quando a gente vai e não vende. Como é que eu reaproveito isso? Eu como crio porcos, eu levo para meus porquinhos. (E4, masculino, autônomo)

No entanto, Sobreira (2020) também encontrou em sua pesquisa que diversos adeptos do *Slow Food* não têm consciência ambiental relacionada ao desperdício durante a preparação dos alimentos ou sabem aplicar métodos sustentáveis. No estudo de Silva (2024), na verificação de ações de sustentabilidade em restaurantes regionais do Sul do Recife, obteve resultados parecidos sobre a redução de desperdícios, com reutilização das refeições preparadas para novos pratos ou na alimentação de porcos. Reforçando assim a questão econômica sobre ações de desperdício e um costume da região nordestina.

Ao buscar informações sobre a valorização cultural que estes restaurantes trazem para a cidade, foi perguntado sobre a preparação que não pode faltar nesses restaurantes e qual preparação eles consideram ser um prato local e típico de Caruaru.

O bode, a buchada. O pessoal já vem aqui direto, pirão. O pessoal já chega aqui perguntando se tem bode, se tem buchada, rabada. São os pratos mais tradicionais que o pessoal de fora já chega perguntando se tem...tem a carne de sol também, tem o sarapatel. (E1, feminino, aux. administrativo)

Aqui o forte mesmo é rabada e bode. (E2, masculino, comerciante)

A carne de sol com macaxeira daqui o turista já chega procurando. Apesar que no meu é mais a buchada mesmo. Em geral, o prato mais produzido é a buchada. (E4, masculino, autônomo)

Embora estes restaurantes não priorizem uma consciência ambiental, eles conseguem atrair a população local e os turistas para se conectar com a cultura alimentar da região, sendo importante na concepção do *Slow Food*, valorizando e disseminando a cultura para indivíduos que não as conhecem.

E por fim, foi descrito com algumas perguntas sobre o consumo de alimentos dos entrevistados. Eles consideraram ser um momento afetivo, que deve ser vivenciado em família, como também representa saúde e vitalidade.

Para mim, é um momento especial, né? Tranquilo. A gente tem que sentar na mesa com a família, tomar café, almoçar e jantar. Para mim é um momento especial nessa parte aí. (E1, feminino, aux. administrativo)

Representa um bom paladar. Se você está com saúde, a refeição deve ser um bom paladar, porque se você não estiver com um bom paladar e nem com saúde, você desiste de tanto fastio que tudo isso está me enjoando. Tudo isso eu estou enjoado. Tem que ter saúde e um bom paladar (E2, masculino, comerciante)

Para mim é um momento sagrado, né? Acho que é um momento, para mim, um momento sagrado. (E3, feminino, gerente geral)

Satisfação. Porque é o seguinte, você primeiro está satisfazendo o corpo e restabelecendo as forças do corpo, então tem que ser uma coisa, para comer tem que ser uma coisa prazerosa. (E4, masculino, autônomo)

Após isto, foi perguntado qual a mensagem que eles desejam passar para os clientes que vão até os seus restaurantes. De forma geral, eles priorizam o bom atendimento, mas não citam essas emoções ou alguma estratégia específica para tratamento do cliente.

Seja sempre bem-vindo, fique à vontade. Estamos aqui para atender você da melhor forma. (E3, feminino, gerente geral)

Que ele fique satisfeito e volte. (E4, masculino, autônomo)

É atender bem mesmo. Ser limpo das coisas mesmo. Tem problema. Todo canto tem problema. O cara releva mesmo. (E5, masculino, gerente geral)

Mesmo que para o cliente não tenha sido descrita nenhuma técnica de atendimento utilizada para obter o resultado esperado, é possível observar que o prazer de se alimentar e o desenvolvimento de um vínculo do alimento ofertado com o local é o intuito dos entrevistados. Assim como revelam os consumidores da pesquisa de Sobreira (2020), é importante o prazer ao sentar-se à mesa e ter com quem compartilhar o momento da refeição. Essas sensações vão de encontro com mais um dos princípios do *Slow Food*.

Ao chegar ao fim desta seção iniciam-se as conclusões sobre o presente trabalho.

## **5. Considerações finais**

Esse artigo objetivou analisar aspectos do conceito de *Slow Food* nos restaurantes da Feira de Artesanato de Caruaru–PE. Desta forma, poderíamos encontrar se o movimento *Slow Food* pode fortalecer e impulsionar no consumo e valorização de práticas alimentares regionais no Agreste Pernambucano. A pesquisa ocorreu no mês de junho de 2024, sendo este, um mês festivo e de grande movimentação para este serviço.

Os resultados evidenciam que na cidade de Caruaru, especificamente com os responsáveis pela compra dos alimentos dos restaurantes regionais da Feira de Artesanato possuem alguns comportamentos sustentáveis, mas estas atitudes acontecem sem o direcionamento sobre a temática, não por não se importarem com o meio ambiente, mas porque a informação não chega tão bem desenvolvida e de forma compreensível para esta população, diferentemente de como indivíduos com maior grau de instrução recebem. E mesmo que não possuam prioridade nas ações, existem hábitos e pensamentos que convergem tanto com a sustentabilidade quanto com os princípios do *Slow Food* “bom, limpo e justo”.

Os comportamentos que se assemelham com a sustentabilidade e o movimento, normalmente partem da visão de redução de desperdícios mediante os custos negativos que a ação pode acarretar. Isto fica perceptível em diversos pontos, mas especificamente no cuidado com o desperdício de alimentos, seja na compra de produtos de boa qualidade, não havendo preocupação com agrotóxicos ou pesticidas, pauta muito utilizada no *Slow Food*, quando se trata do alimento “limpo”. Ficando a ação de qualidade do produto relacionada com o valor a ser gasto ou a perda de material que pudesse ocorrer. Outro momento que se percebe essa

preocupação é voltado para a orientação e conscientização do cliente no *self-service* para não desperdiçar comida.

É importante destacar que este assunto é pouco encontrado na literatura, havendo poucas possibilidades de comparação e estes dados se inserem a uma determinada população, podendo ser encontrados resultados divergentes em outras regiões e públicos distintos. Como, por exemplo, de Sobreira (2020), que fez a sua pesquisa com o público consumidor da feira de produtos orgânicos, ou seja, sua amostra trata-se de pessoas que já desenvolveram sua consciência ambiental. Destarte, são necessárias mais pesquisas que se aprofundem na perspectiva do *Slow Food* e da sustentabilidade para enriquecimento da literatura e preenchimento das lacunas teóricas ainda existentes.

Portanto, a sustentabilidade e o movimento *Slow Food* precisam de maiores investimentos em divulgação caso pretendam alcançar públicos de diferentes realidades. É muito fácil trazer a compreensão e importância desse modo de vida para pessoas que possuem maior acesso à informação e maiores graus de instrução. Então, para maior entendimento da população são necessárias estratégias que aproximem a compreensão sobre as questões ambientais e a importância da mudança dos comportamentos para cuidados sustentáveis.

Em pesquisas futuras sobre esta temática seria interessante a possibilidade de retorno para entrevistas com este público em uma época com menor intensidade de turistas para maior envolvimento dos entrevistados, assim como entrevistas voltadas para a clientela que busca a alimentação regional, para obtenção de dados mais ricos sobre o assunto. Compreender o que o indivíduo deseja e o que ele encontra nos prazeres e sensações da comida típica da localidade, não ficou evidente nesta pesquisa. Outro ponto interessante a ser pesquisado é se considerando o tipo de negócio e o valor comumente aplicado nas refeições, haveria possibilidade de modificação para o uso de alimentos orgânicos, que são mais caros que os convencionais, mesmo que seja regional, quais chances desta evolução para a sustentabilidade e práticas do *Slow Food* possam se tornar reais.



## 6. Referências

- Agrillo, C., Milano, S., Roveglia, P., & Scaffidi, C. (2015). Slow Food's Contribution to the Debate on the Sustainability of the Food System.
- Akenji, L. (2014). Consumer scapegoatism and limits to green consumerism. *Journal of Cleaner Production*, 63, 13-23.
- Albuquerque, G. (2013). DICIONÁRIO DE TERMOS NORDESTINOS [Review of DICIONÁRIO DE TERMOS NORDESTINOS]. Jessier Quirino. Retrieved August 10, 2024, from <https://www.jessierquirino.com.br/site/wp-content/uploads/2013/06/dicionario.pdf>
- Barth, M., Adomßent, M., Fischer, D., Richter, S., & Rieckmann, M. (2014). Learning to change universities from within: a service-learning perspective on promoting sustainable consumption in higher education. *Journal of Cleaner production*, 62, 72-81.
- Berkley, V. R. (2012). The slow food story: politics and pleasure.
- BOTELHO, A. (2010). Geografia dos sabores: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. *Revista Textos do Brasil*, 13, 61-69.
- Brasil. Ministério da Saúde, & Brasil. Ministério da Saúde. (2006). Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.
- Brasil. Ministério da Saúde. (2014). *Guia alimentar para a população brasileira*. Ministério da Saúde.
- BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Plano de ação para produção e consumo sustentáveis – PPCS. Sumário Executivo. Brasília, 2011.
- Burlingame, B., & Dernini, S. (2010). Sustainable diets and biodiversity.
- Ceglia, D., de Oliveira Lima, S. H., & Leocádio, Á. L. (2015). An alternative theoretical discussion on cross-cultural sustainable consumption. *Sustainable Development*, 23(6), 414-424.
- Conheça Caruaru - História. (n.d.). [Conheca.caruaru.pe.gov.br](https://conheca.caruaru.pe.gov.br).  
<https://conheca.caruaru.pe.gov.br/site/breve-historico>
- Contreras, J., & Arnaiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* (Vol. 392). Barcelona: Ariel.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage publications.
- Echegaray, F. (2016). Corporate mobilization of political consumerism in developing societies. *Journal of Cleaner Production*, 134, 124-136.
- Etiévant, P. (2012). Dietary behaviours and practices: Determinants, action, outcomes. *Sustainable diets and biodiversity*.
- Fischer, C. G., & Garnett, T. (2016). *Plates, pyramids, planet. Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment* (pp. 80-pp).
- Fischer, D., Böhme, T., & Geiger, S. M. (2017). Measuring young consumers' sustainable consumption behavior: Development and validation of the YCSCB scale. *Young consumers*, 18(3), 312-326.
- Food, S., & Headquarters, O. (2023). Slow Food Foundation for Biodiversity.
- Freixa, D. (2017). *Gastronomia no Brasil e no mundo*. BOD GmbH DE.
- GENTILE, C. (2016). Slow Food na Itália e no Brasil. *História, projetos e processos de valorização dos recursos locais. Tese de doutorado. Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília*.
- Gussow, J. D., & Clancy, K. L. (1986). Dietary guidelines for sustainability. *Journal of nutrition education (USA)*, 18(1).

- Han, H. (2020). Theory of green purchase behavior (TGPB): A new theory for sustainable consumption of green hotel and green restaurant products. *Business Strategy and the Environment*, 29(6), 2815-2828.
- Hayes-Conroy, A. (2010). Feeling slow food: Visceral fieldwork and empathetic research relations in the alternative food movement. *Geoforum*, 41(5), 734-742.
- Hayes-Conroy, A., & Hayes-Conroy, J. (2010). Visceral difference: Variations in feeling (slow) food. *Environment and Planning A*, 42(12), 2956-2971.
- Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, I. do P. (2009). Dossiê Feira de Caruaru. [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/dossie9\\_feiradecaruaru.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/dossie9_feiradecaruaru.pdf)
- Honoré, C. (2019). *Devagar: como um movimento mundial está desafiando o culto da velocidade*. Editora Record.
- IRVING, J., & CERIANI, S. (2013). Bem-vindos ao nosso mundo: o manual. *Slow Food*.
- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2009). *Interviews: Learning the craft of qualitative research interviewing*. sage.
- Labelle, J. (2004). A recipe for connectedness: Bridging production and consumption with slow food. *Food, Culture & Society*, 7(2), 81-96.
- Lock, K., Smith, R. D., Dangour, A. D., Keogh-Brown, M., Pigatto, G., Hawkes, C., ... & Chalabi, Z. (2010). Health, agricultural, and economic effects of adoption of healthy diet recommendations. *The Lancet*, 376(9753), 1699-1709.
- Macdiarmid, J. I. (2013). Is a healthy diet an environmentally sustainable diet?. *Proceedings of the Nutrition Society*, 72(1), 13-20.
- Macdiarmid, J. I., Kyle, J., Horgan, G. W., Loe, J., Fyfe, C., Johnstone, A., & McNeill, G. (2012). Sustainable diets for the future: can we contribute to reducing greenhouse gas emissions by eating a healthy diet?. *The American journal of clinical nutrition*, 96(3), 632-639.
- Manzini, E. J. (2003). Considerações sobre a elaboração de roteiro para entrevista semi-estruturada. *Marquezzine: MC; Almeida, MA; Omote; S.(Orgs.) Colóquios sobre pesquisa em Educação Especial. Londrina: eduel*, 11-25.
- Martins, U. M. O., Gurgel, L. I., & Martins, J. C. D. O. (2016). Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife-Brasil.
- Miele, M., & Murdoch, J. (2002). The practical aesthetics of traditional cuisines: slow food in Tuscany. *Sociologia ruralis*, 42(4), 312-328.
- Minayo, M. C. D. S. (2010). Técnicas de pesquisa. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*, 12, 261-297.
- Moll, H. C., Noorman, K. J., Kok, R., Engström, R., Throne-Holst, H., & Clark, C. (2005). Pursuing more sustainable consumption by analyzing household metabolism in European countries and cities. *Journal of industrial ecology*, 9(1-2), 259-275.
- Montanari, M. (2009). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. SENAC.
- Myers, J. (2013). The logic of the gift: the possibilities and limitations of Carlo Petrini's slow food alternative. *Agriculture and Human Values*, 30, 405-415.
- Nations, United . “— SDG Indicators.” Unstats.un.org, 2022, [unstats.un.org/sdgs/report/2022/](https://unstats.un.org/sdgs/report/2022/).
- Oliveira, N. R. F. D., & Jaime, P. C. (2016). O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira. *Saúde e Sociedade*, 25, 1108-1121.
- Oliveira, V. M. D., Gómez, C. R. P., & Correia, S. É. N. (2018). Os papéis da sociedade civil como protagonista no processo de promoção do consumo sustentável: uma análise baseada na percepção de especialistas brasileiros. *Organizações & Sociedade*, 25, 229-246.

- Ollaik, L. G., & Ziller, H. M. (2012). Concepções de validade em pesquisas qualitativas. *Educação e Pesquisa*, 38, 229-242.
- Reisch, L., Eberle, U., & Lorek, S. (2013). Sustainable food consumption: an overview of contemporary issues and policies. *Sustainability: Science, Practice and Policy*, 9(2), 7-25.
- Resolução -RDC no 275, de 21 de outubro de 2002(\*). (n.d.).  
[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo\\_res0275\\_21\\_10\\_2002\\_re.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_re.pdf)
- Schmidt, L., Truninger, M., Guerra, J., & Prista, P. (2016). Primeiro Grande Inquérito sobre Sustentabilidade: Relatório Final.
- Schröder, P., Vergragt, P., Brown, H. S., Dendler, L., Gorenflo, N., Matus, K., ... & Wennersten, R. (2019). Advancing sustainable consumption and production in cities-A transdisciplinary research and stakeholder engagement framework to address consumption-based emissions and impacts. *Journal of Cleaner Production*, 213, 114-125.
- Silva, N. R. L. D. (2024). *Práticas sustentáveis aplicadas em restaurantes típicos regionais das zonas sul e centro da cidade do Recife* (Bachelor's thesis, Brasil).
- Sobreira, É. M. C. (2020). Slow food como composto de práticas sustentáveis no consumo de alimentos.
- Sustância, sustança ou substância? (2021, March 30). Globo.com; CBN.  
<https://cbn.globo.com/media/audio/336314/sustancia-sustanca-ou-substancia.htm>
- Swinburn, B. A., Kraak, V. I., Allender, S., Atkins, V. J., Baker, P. I., Bogard, J. R., ... & Dietz, W. H. (2019). The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: the Lancet Commission report. *The lancet*, 393(10173), 791-846.
- Tavanti, M. (2010). The sustainable food movement: the local, slow and justice food solutions to the global food crisis. In *Istr's 9th International Conference Kadir Has University* (Vol. 1, No. 2010, pp. 1-20).
- Tukker, A., Emmert, S., Charter, M., Vezzoli, C., Sto, E., Andersen, M. M., ... & Lahlou, S. (2008). Fostering change to sustainable consumption and production: an evidence based view. *Journal of cleaner production*, 16(11), 1218-1225.
- Van Bommel, K., & Spicer, A. (2011). Hail the snail: Hegemonic struggles in the slow food movement. *Organization studies*, 32(12), 1717-1744.
- Veloso, R. R., Shinohara, N. K. S., Padilha, M. R. F., & Matsumoto, M. (2019). Construção da Cultura Alimentar Mexicana. *Contextos da Alimentação-Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, 7(2).