

Alimentação segura

No mês em que se comemora o Dia Mundial da Alimentação (16 de outubro), o Sesc Piracicaba está desenvolvendo uma série de eventos voltados à questão da alimentação no Brasil. Este ano, o tema proposto pela FAO, órgão da ONU, é "O direito humano à alimentação adequada".

No hall de entrada do Sesc, à rua Ipiranga 155, estão expostas fotos do Programa Mesa Brasil, desenvolvido há mais de dez anos num esforço de aplacar muitos dos graves problemas sociais brasileiros, numa imensa rede de histórias de solidariedade.

Dia 16, terça, a partir das 14 horas, no Teatro, haverá o Fórum de segurança alimentar e nutricional sustentável: tendências

Fórum trata do direito à alimentação adequada

e desafios. O objetivo é apresentar ações e discutir estratégias municipais, voltadas para a mobilização do poder público e da sociedade civil, em desenvolver um sistema de Segurança Alimentar Nutricional Sustentável.

Os temas serão: O direito humano à alimentação, Contexto geral e local da Segurança Alimentar, Eixos de Segurança Alimentar, Meio ambiente e produção de alimentos, Acesso aos alimentos, Alimento seguro e Estado nutricional e educação para o consumo de alimentos.

Na quarta-feira (17), às 14 horas, na lanchonete, haverá a oficina de Culinária com crianças, que visa à redução do desperdício na cocção de alimentos. Às 19 horas, o Chef José Luiz Mazzi, do Curso de Gastronomia da Unimep, a frente de uma oficina de culinária, cujo principal enfoque é o resgate da cozinha típica piracicabana., e a professora Miriam Coelho de Souza, da Unimep, irá ministrar a palestra: O Movimento Slow food. Slow Food é um movimento internacional em resposta aos efeitos padronizantes da alimentação chamada de fast food; ao ritmo frenético da vida atual; ao desaparecimento das tradições culinárias regionais; ao decrescente interesse das pes-



Christiano Diehl Neto / Arquivo

Evento no Sesc discute "O direito humano à alimentação adequada"

soas em sua alimentação, na procedência e no sabor dos alimentos e em como nossa escolha alimentar pode afetar o mundo.

A palestra une o prazer e a alimentação com a consciência e responsabilidade, reconhecendo as fortes conexões entre a produção de alimentos e a proteção do planeta.

Desta forma, o princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto às pessoas responsáveis pela produção, os produtores.

Quinta (18), às 15 horas, com entrada gratuita, no teatro, haverá o lançamento do livro Cultura e Alimentação - Saberes alimentares e sabores culturais, com a presença do professor do Departamento de Filosofia da Universidade de Brasília (UnB) Gabriele Cornelli. Ele também é coordenador da Grupo Archaí, que estuda as origens do pensamento ocidental, e pesquisador da Cátedra Unesco de Bioética da UnB.

A primeira parte do livro é denominada Comida e festa: antropologia e história da alimentação, que analisa os hábitos alimentares desenvolvidos nas reuniões familiares e em ambientes públicos com características típicas ou regionais, como forma de pensar a cultura de determinada localidade e como ela se constitui a partir daquilo que se come, desenvolvendo traços particulares.

Em sua segunda subdivisão, a obra aborda o Comer o Brasil: história e atualidade da alimentação no Brasil, um estudo sobre as questões que influenciam a maneira do povo brasileiro se alimentar, desde os fatores históricos, passando pelos sócio-políticos de segurança alimentar até chegar à definição dos lugares festivos da comida e gastronômico da cozinha brasileira.

O objetivo é explicar que a alimentação no país é abordada como espaço de definição de identidades múltiplas e construção de estratégias específicas para a orientação e apropriação do mundo.

A terceira e última parte, Segurança alimentar e nutricional: o desafio da valorização da cultura alimentar, visa a proporcionar maior compreensão sobre o conceito e as práticas relativas à questão da segurança alimentar, abordando não somente o maior acesso ao alimento, mas também o exercício de proteção à diversidade cultural e a afirmação de identidade a serem preservadas.

O evento contará com as presenças de: Azize Teresinha Zancanaro Leme (Presidente do Comsea/Pastoral da Criança), Maria Rita Marques de Oliveira (Unimep), Gilma Lucazechi Sturion (Esalq/USP), Maurício José Guerrini (Sema/Prefeitura de Piracicaba), Maria Angélica F. S. Guercio (Semdes/Prefeitura), Miriam Coelho de Souza (Unimep) e Márcia Juliana Cardoso Murer (Sisavan/Prefeitura).