



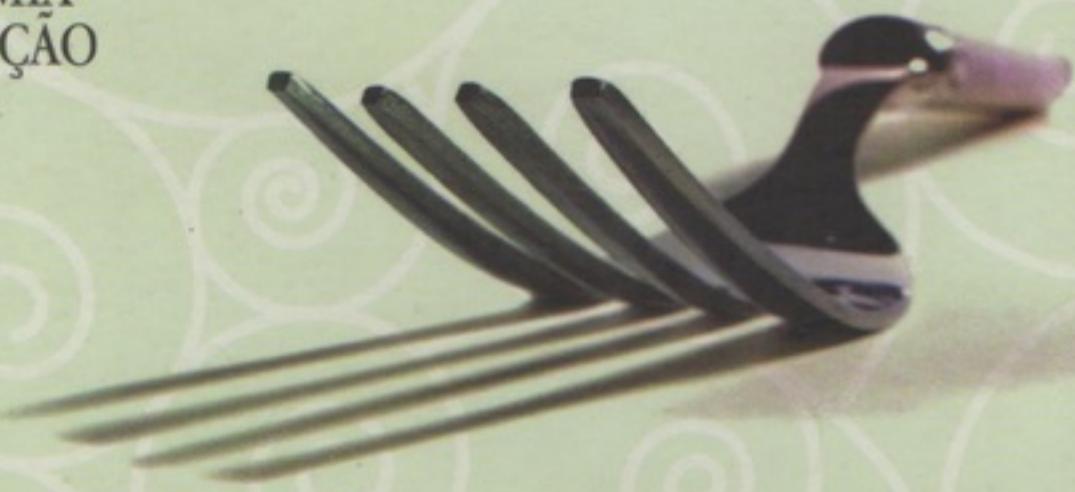
CARLO PETRINI

COMIDA E LIBERDADE

SLOW FOOD

HISTÓRIAS
DE GASTRONOMIA
PARA A LIBERTAÇÃO


Senac



COMIDA E LIBERDADE

Slow Food – histórias de gastronomia para a liberação

2006 e 2012. Os alemães gastam cerca de setenta euros por ano *per capita* e no total mais de sete bilhões de euros por ano. Mesmo a superfície cultivada com orgânicos tendo dobrado nos seis anos examinados pela pesquisa, apenas 6,3% do total disponível na Alemanha permanece limpo de pesticidas e fertilizantes químicos. Com uma situação de mercado desse tipo, os negócios de Axel deveriam andar sempre a todo vapor, mas, pelo contrário, enquanto estávamos ali, nos campos próximos da casa dele, ele se inclinou e em trinta segundos colheu dois repolhos e os mostrou para mim. Um parecia a fotografia de um repolho de catálogo, perfeito e rijo com suas bordas um pouco irregulares, sua circularidade, sua carnosidade e suas veias espessas. O outro parecia o primo pobre: um pouco arruinado nas folhas exteriores, não perfeitamente formado, menos “poderoso”. Axel me disse:

Aqui, há repolhos bonitos e feios, mas sabe o que mais? Estes dois são igualmente bons. O bonito eu vendo, o feio nem em sonhos. Às vezes acontece de 50% da colheita ficar na fazenda, porque não tem as características estéticas como as das tabelas da grande distribuição, aquelas que eles usam para selecionar as compras e determinar os preços. Nesses casos, o preço é zero, não querem mesmo meus repolhos, e então fico feliz se tomam iniciativas como Teller Statt Tonne, pelo menos não se desperdiça esse alimento que me custou o mesmo trabalho e a mesma paixão, como para todo o resto que cultivo.

A Institution of Mechanical Engineers, situada em Londres, publicou no ano passado uma pesquisa sobre o desperdício de alimento no mundo, e o fato de ela ter sido promovida exatamente por essa associação significa que o problema começa a ter seu peso também na opinião pública, sobretudo em um país como a Grã-Bretanha, que sacrificou a sua produção

alimentar tradicional no altar da eficiência da agroindústria e do livre mercado, para depois descobrir que 30% dos produtos cultivados no Reino Unido nem ao menos é colhido, pelo mesmo motivo pelo qual os repolhos de Axel permanecem invendáveis. E a isso se devem adicionar os desperdícios individuais nas casas, por causa da escassa economia doméstica, ou então os induzidos pelas ofertas nos supermercados, que encorajam as pessoas a comprar mais do que suas necessidades reais, com base nos preços abaixo do custo utilizados na esperança de que o cliente compre outras mercadorias na loja. Como o famoso leve 3, pague 2. E não termina aqui.

O relatório *Global Food – Waste Not, Want Not* reporta um percentual, que varia de acordo com os contextos geográficos, que relata como a porcentagem de 30% a 50% do alimento produzido no mundo não chega nunca a um estômago humano. Isso significa, em termos de peso, entre 1,2 e 2 bilhões de toneladas. Seria possível pensar que o problema do desperdício diz respeito apenas aos países industrializados, como a Grã-Bretanha, mas o livre mercado e o consequente consumismo chegaram também a outros lugares, em Estados jamais considerados. Voltando ao arroz, exatamente nos países do sudeste asiático, perde-se de 38% a 80% da quantidade inicial durante a produção, sobretudo enquanto é transportado. Cento e oitenta milhões de toneladas por ano. As infraestruturas ainda não são adequadas e assim se passa de uma “perda” de 45% na China até 80% no Vietnã. Mesmo a África tem grandes problemas: colheitas realizadas de modo pouco eficiente, transportes desastrosos, inexistência ou insuficiência da rede de frio e escassa experiência na prática das regras da distribuição “moderna” terminam por desperdiçar alimento até mesmo onde ele é mais necessário.

É incrível como um sistema pensado para reduzir a diversidade, aumentar a produtividade e distribuir a partir de