



Sustentabilidade é a melhor receita!

Mas afinal, o que é SUSTENTABILIDADE?

Por Rosilene Campolina

A palavra tem origem no latim sus-tenere, cujo significado é suportar ou manter. A partir da década de 1970, o tema ganhou dimensões ambientais, econômicas, financeiras, sociais, políticas, educacionais dentre outras, inclusive a gastronômica.

De acordo com Ehlers (1996), a sustentabilidade ambiental envolve a interação entre crescimento populacional, uso de recursos e pressão sobre o meio ambiente. Tem sido discutida a partir de diferentes abordagens: a ecológica, a da crítica à tecnologia, o ecodesenvolvimento, e as que pregam o não crescimento ou redução do crescimento econômico. O autor lembra que essa noção abriga concepções políticas e propostas de desenvolvimento diferentes e até opostas. Há os que propõem simples ajustes no modelo vigente de desenvolvimento e outros que demandam mudanças estruturais nos padrões de produção e de consumo das sociedades.

O conceito de sustentabilidade é alvo de debates, por ser uma problemática complexa e fortemente dependente do contexto social. A eco gastronomia se reporta à sustentabilidade na agricultura, às políticas e práticas que levem ao desenvolvimento rural mais igualitário e ambientalmente sadio. Isso significa ser ecologicamente equilibrada, economicamente viável, socialmente justa, humana e adaptativa. Nessa plataforma política se incluem a segurança alimentar, a produtividade e a qualidade de vida.

as necessidades do presente sem comprometer a capacidade e recursos naturais das gerações futuras (World Commission on Environment and Development, 1991).



Da matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica, faz parte a eco gastronomia, conceito que identifica o movimento Slow food, iniciado em 1986, na Itália, por Carlo Petrini. Além das propostas de educação do gosto para melhor apreciação da comida e qualidade das refeições, esse movimento busca intervir em questões estruturais, tais como a defesa da biodiversidade, do meio ambiente e de patrimônios culinários, remetendo para a valorização dos produtos locais e regionais, dos próprios produtores, das suas articulações e suas ligações com consumidores. Trazer esta pauta para o público, ajuda colocar em debate a importância para o turismo culinário, a preservação sociocultural das identidades regionais e comunitárias, a segurança e a soberania alimentares.



O Portal Chefachef (Rosilene Campolina) é guardião do ODS 7/ONU.

Diz respeito às escolhas sobre as formas de produção, consumo, habitação, comunicação, alimentação, transporte e nos relacionamentos entre as pessoas e delas com o ambiente, considerando os valores éticos, solidários e democráticos com a compreensão dos três pilares que ajudam a entender o termo "sustentabilidade". É garantir



Alimentar-se é um ato vital sujeito a práticas humanas carregadas de significados. Assim sendo, a atividade de comer vai além da utilização dos alimentos pelo organismo. A cadeia de ações que a integram é abrangente e todas distinguem o ser humano dos demais seres vivos. A sustentabilidade gastronômica pode ser viável se houver o envolvimento entre homem, produto, território e cultura, de forma a preservar os saberes locais e ancestrais em interação com os conhecimentos acadêmicos e formais.

Consumo de produtos sazonais, compostagem, gestão de resíduos e consumo consciente são preceitos éticos da gastronomia sustentável

De acordo com Leonardo Boff: *“não existe meio ambiente. Existe ambiente inteiro. Esse ambiente inteiro é a comunidade de vida da qual somos parte e parcela, com a responsabilidade e missão de cuidar disso”*. É urgente a correção de rumos, uma revisão de postura das ações humanas em relação à biodiversidade, à atmosfera, para que seja garantida a continuidade da vida.

Eco Alfabetização

Enfrentamos problemas ambientais e sociais: aquecimento do planeta, perda da biodiversidade, esgotamento de recursos naturais, desmatamento, doenças e desigualdades sociais advindas de padrões de vida insustentáveis. Tal situação nos

desafia a mudar nosso comportamento e buscar ações para preservar a vida no planeta. É preciso exercitar a “biofilia”, que se define como a afinidade do homem com a natureza, a sua identidade planetária, que pode ser um caminho para uma sociedade mais sustentável, justa e ética.

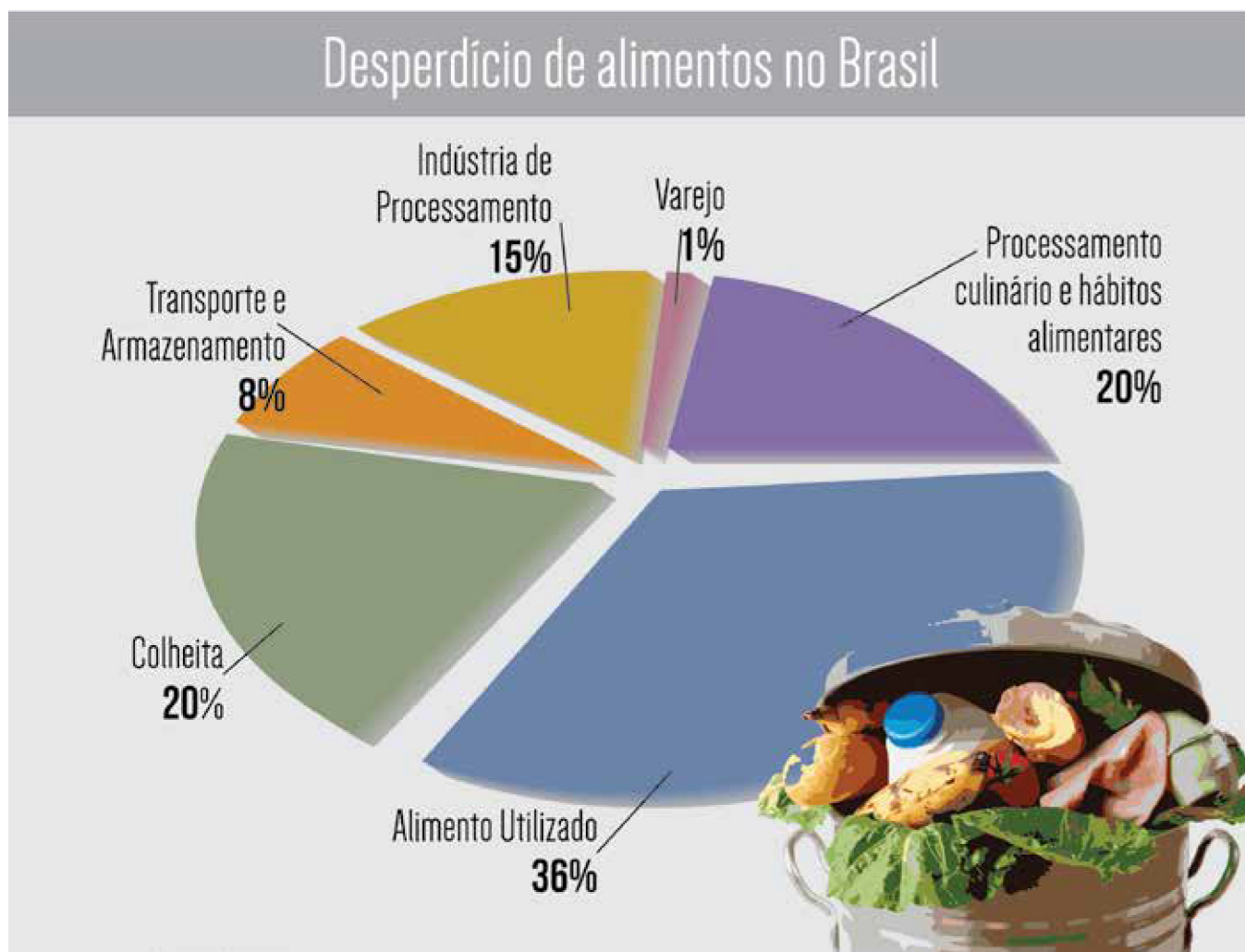
64% do que se planta no Brasil é perdido ao longo da cadeia produtiva (INSTITUTO AKATU, 2013).

Os progressos da ciência e da tecnologia continuam incapazes de solucionar o mal-estar da cultura alimentar que, em cada época, adquire novas formas. A apropriação da cozinha pela população é uma das últimas barreiras para se concretizar a gastronomia inclusiva e participativa, num processo que tem o potencial de gerar benefícios culturais, sociais, econômicos e ambientais.

Curiosidades: Quase 40% da água tratada no Brasil é desperdiçada. Você sabia que 1 litro de óleo pode contaminar 1 milhão de litros de água potável?

É fundamental que profissionais da gastronomia sejam preparados para realizarem o diálogo entre a cozinha e o mundo. Afinal, não se pode entender as partes sem conhecer o todo, nem entender o todo sem conhecer as partes.

De maneira geral, pode-se afirmar ser essencial ao gastrônomo conhecer o alimento que ele trabalha; conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento; preservar, valorizar e pro-

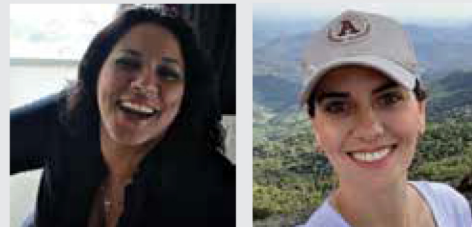




mover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável; reutilizar o alimento com práticas sustentáveis, com reciclagem e compostagem; remunerar adequadamente os produtores do alimento; aplicar conhecimentos e tecnologias inovadoras para valorizarem a diversidade e a qualidade do ingrediente, assim como de suas diversas utilizações.

A gastronomia sustentável requer, portanto, que a formação profissional esteja assentada em sólidas bases tecnológicas, pois valorizar a cozinha regional, preservar o patrimônio cultural de comunidades e promover o desenvolvimento local demandam dos chefes e cozinheiros a capacidade de liderança, o trabalho em equipe, agirem como educadores de seus auxiliares e dos próprios consumidores, serem sensíveis à evolução dos conhecimentos de sua área, produzirem pratos equilibrados com relação aos sabores, valores nutricionais e aparência estética, mas, sobretudo, temperados com o compromisso social e a ética da cidadania planetária. ■

Você Precisa Provar, não é apenas uma coluna com dicas de gastronomia. Queremos ir e vamos além. Deixaremos aqui nossas experiências, emoções que valem a pena serem compartilhadas. Então sejam bem-vindos a mais uma edição da coluna



Por Simone Santos e Poliana Ferreira

VOCÊ PRECISA PROVAR!

Queremos começar nossa coluna com uma frase da Clarice Lispector sobre o AMOR, pois tivemos oportunidade de provar duas Receitas criadas e guiadas por amor.

“Amar os outros é a única salvação individual que conheço: ninguém estará perdido se der amor e às vezes receber amor em troca”

Melhor Pudim de Cream Cheese do Brasil

Não é exagero, foi eleito o melhor Pudim de Cream Cheese do Brasil pelo programa Mais Você com Ana Maria Braga, da Rede Globo. A criadora dessa receita é a Chef Rita Novais, que com imenso amor por doces, resolveu criar essa delícia exclusivamente para participar da competição e aproveitou para homenagear a nossa amada Minas Gerais.

Uai, não é que deu certo mesmo? Afinal quer mais mineiridade do que Queijo com Goiabada? De textura lisinha, cobertura de compota de goiaba vermelha e pedaços da fruta para decorar já nos seduziu de cara. Hummm!! E o sabor? Como Poliana gosta de dizer “esse me pegou” rs.

A leveza de sabor e cremosidade fazem você repetir diversas vezes e nem sentir ou melhor é um manjar que com certeza VOCÊ PRECISA PROVAR!

Rita Novais (31) 9 9435.2852
@chef.ritanovais | @atelieboleart.



QUECA De Nova Lima para o Mundo!

Bolo típico da cidade de Nova Lima, a Queca é um bolo que tem sua inspiração do Christmas Cake Inglês, devida à influência dos trabalhadores ingleses de uma mineradora local.

E a Helena Bastos é responsável por fazer a melhor Queca de Nova Lima... corrigindo: do mundo. Chique né?

A Queca é um bolo úmido e crocante que apresenta certa complexidade e riqueza na construção de sabores. A elegância vem da mistura harmoniosa das diversas especiarias tendo como ponto alto as frutas cristalizadas e castanhas que dão o sabor de festa.

E você não precisa ir a Nova Lima para conhecer e comer essa delícia que é perfeita com chá. Eles entregam na sua casa. Já pode ir marcando um Chá da Tarde com as amigas e não esqueça às 17 horas em ponto.

Helena Bastos – (31) 98881-9506
@helenacnbastos

