

**Como
perder a
inocência
gastro-
nômica**



da marineira, acrescido de peixe, frutos do mar – camarões, mexilhões, lulas, polvos e siris –, tomate, pimentão, cebolas e ervilhas, tudo regado com muito azeite de oliva. É absolutamente delicioso, mas também nos remete a algumas questões ambientais...

A maior parte dos camarões servidos hoje nos restaurantes do mundo inteiro vêm de uma indústria conhecida como “aquicultura”. Nesse caso, mais especificamente de um de seus ramos, a “carcinicultura” – criação de camarões –, que já aportou também, e desastrosamente, em terras brasileiras. Apesar de, à primeira vista, parecer uma boa ideia produzir camarões, ao invés de simplesmente coletá-los, há muitos problemas nessa atividade.. Entre os mais sérios, estão o uso excessivo de pesticidas e antibióticos nos próprios tanques de camarão, as devastadoras doenças virais espalhadas entre as granjas de camarão e as perdas significativas de importantes ambientes marinhos litorâneos, como manguezais, bancos de lama e bancos salinos. Essas perdas prejudicam o crescimento e o desenvolvimento dos organismos marinhos, provocando significativa diminuição dos estoques pesqueiros naturais, além de reduzirem os ambientes propícios às aves migratórias e de comprometerem os meios de vida tradicionais de comunidades litorâneas.

Além disso, não podemos esquecer que a agricultura é responsável por dois terços do consumo mundial de água. Para se produzir um quilo de arroz, gasta-se cinco mil litros de água. Evidentemente, isso não significa que temos que parar de comer arroz, mas que devemos nos preocupar com o desperdício de água, muitas vezes derivado do seu baixo preço para o uso na agricultura intensiva, e com os diversos subsídios a pesticidas e fertilizantes que poluem as fontes de água, agravando a escassez do líquido mais precioso para a vida.

Depois da Espanha, a Itália. Você já se fartou de massas e pizzas e resolve provar um frango ao vinho tinto. Trata-se de um frango com toucinho, servido com um molho de vinho temperado com várias ervas aromáticas. É um prato suave, mas que, infelizmente, nos remete à mesma questão – nada suave – do desmatamento na Amazônia. Até chegar à idade de corte, um frango consome cerca de três quilos de soja. Adivinhe de onde ela vem? E você ainda tem sorte por ter a União Europeia suspendido as importações de frangos com resíduos de antibióticos – como os que provêm do Brasil –, senão você ainda correria o risco de comer “frango ao antibiótico”. Isso porque, no Brasil, adotou-se um modelo de produção de frangos com menores custos, cujo resultado é o superfrango, que pode ser abatido em quarenta dias ao invés do prazo normal de sessenta dias. A

criação desses superfrangos acontece em galpões superlotados, onde as galinhas recebem enormes quantidades de ração e a limpeza é, no mínimo, duvidosa, estimulando a proliferação de bactérias e vírus. Para evitar as doenças, agregou-se às rações doses de antibióticos que podem, posteriormente, trazer prejuízos à saúde dos que comem esses superfrangos.

De Roma, você segue para Londres: vai visitar uns amigos vegetarianos e politicamente corretos. Nessas alturas, você já se sente aliviado: com eles, será impossível comer alguma coisa que remeta a tragédias ambientais... Ufa!

Para comemorar sua chegada, eles prepararam um jantar ao melhor estilo vegetariano: arroz integral, bolo de brócolis, salada de lentilhas e almôndegas de soja. Novamente, adivinha de onde vem a soja? Vinte por cento da soja produzida na Amazônia, exportada para a Europa, vai para a mesa dos vegetarianos...

Desesperado, você decide optar pela cozinha japonesa e vai comer um sushi. Lamentavelmente tampouco essa refeição será inocente e isenta de dilemas. Se você escolher o sushi de atum, estará escolhendo comer um peixe ameaçado de extinção. Se você escolher o sushi de salmão, provavelmente você colocará sua saúde em risco, uma vez que a maior parte dos salmões consumida hoje vem da criação em

cativeiro, com os peixes confinados a espaços diminutos. Nessas situações, os salmões ficam doentes e para garantir a produção, são usadas grandes quantidades de pesticidas e antibióticos. E, ao escolher o salmão, você ingerirá tudo isso junto com seu sushi...

Por fim, aquela inevitável parada em Portugal para, entre outras coisas, comer um bacalhau. Como os problemas ambientais estão em todos os lugares, a situação desse peixe é também aflitiva: desde os anos 70, a pesca excessiva tem causado um perigoso declínio no estoque mundial de bacalhau. Em 1969, quatro milhões de toneladas eram pescadas por ano. Em 1992, esse número caiu para apenas 800 mil toneladas. Na costa leste do Canadá, ele desapareceu e, apesar de haver iniciativas para recuperar os estoques desse peixe no Atlântico Norte, as perspectivas não são muito animadoras...

Dizem por aí que nós somos o que comemos. Talvez seja uma afirmação muito categórica, mas, com certeza, o que comemos diz muito a respeito do que somos. Se assim é, resta o dilema: predadores atrozes e inconsequentes ou comensais solidários e preocupados?

E eU
COM
ISSO
?

**Vai ficar aí
PARADO
ou vai fazer
alguma coisa?**



- Procure saber de onde vêm os alimentos que você consome. Se houver opção, privilegie as alternativas menos agressivas ao meio ambiente.
- Não coma camarão proveniente de cultivos; prefira os capturados, pois, além de prejudicarem menos a natureza, possuem um sabor muito melhor.
- Informe-se sobre o caminho que a comida faz, da produção ao seu prato. Evite alimentos cujo processo de fabricação prejudica outras espécies ou que provêm de espécies ameaçadas de extinção.

Meio ambiente

E eu com isso ?

nurit bensusan

ilustrações de **luciano irrthum**