



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO
Veículo: Grupo Cutlivar
Data: 06/04/2010
Link: <http://www.grupocultivar.com.br/noticias/noticia.asp?id=38719>
Caderno / Página: - / -
Assunto: Ecogastronomia, a escolha consciente

ESALQ - Ecogastronomia, a escolha consciente

Produtores de alimentos, comunidades tradicionais e gastrônomos trabalham em defesa do alimento bom, limpo e justo.

O ritmo de vida frenético e conseqüente falta de tempo para cumprir as tarefas diárias exercem uma pressão nos indivíduos, o que acaba provocando uma série de mudanças de hábitos. Parar muito tempo para preparar e depois degustar uma refeição saudável, por exemplo, tornou-se um hábito praticamente ultrapassado. O cenário atual, nesse quesito, aponta para o desaparecimento das tradições culinárias regionais, o decrescente interesse pela nossa alimentação, na procedência e sabor dos alimentos e em como nossa escolha alimentar pode afetar o mundo. Diferente do que hoje se preconiza, o conceito da ecogastronomia, praticado pela Slow Food, vem conjungando o prazer e a alimentação com consciência e responsabilidade, reconhecendo as fortes conexões entre o prato e o planeta.

Na Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ), essa questão é motivo de projetos que são desenvolvidos no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), envolvendo especialistas e alunos de graduação e de pós-graduação em Ciências dos Alimentos. Como membro da Rede de Acadêmicos da Slow Food International, Evanilda Teresinha Perissinotto Prospero, especialista do LAN, representou a categoria dos acadêmicos do Brasil na comissão organizadora do Terra Madre Brasil II, iniciativa que reúne comunidades do alimento que trabalham pela sustentabilidade de seus produtos alimentares, pela qualidade que confere sabor excepcional e pelo respeito ao ambiente e ao povo.

O Terra Madre cria novas redes entre as categorias dos produtores de alimentos, comunidades tradicionais, gastrônomos, jovens e acadêmicos de todo o mundo e o Slow Food continua a cultivá-las. Em cada edição, os delegados participam de oficinas e painéis de discussão voltados para os problemas encontrados para defender o alimento "bom, limpo e justo". Nesta última edição, que aconteceu no período de 19 a 22 de março, em Brasília, o grupo que seguiu com Evanilda, formado por pós-graduandos e graduandos em Ciências dos Alimentos da ESALQ, participou de duas atividades: Oficina de Percurso Sensorial e Laboratório do Gosto da Mata Atlântica.

Durante as Oficinas de Percurso Sensorial, a especialista abriu a programação da ESALQ contando com a colaboração da doutoranda Paula Porrelli Moreira da Silva, e das graduandas em Ciências dos Alimentos Thássia Larissa Cardoso, bolsista do Aprender com Cultura e Extensão da USP com o Projeto "Educação Sensorial e valorização das tradições gastronômicas regionais", e Renata Cristina Casemiro, estagiária do Grupo de Extensão e Estudos em Frutas e Hortaliças (GEFH), as quais colocaram em prática seus conhecimentos de Análise Sensorial com a metodologia Slow Food de Educação do Gosto.

A coordenação do Laboratório do Gosto da Mata Atlântica ficou ao encargo de Evanilda Próspero e Maurício Fonseca, antropólogo da Rede Terra Madre. O Laboratório iniciou com a degustação de palmito in natura com mel de abelhas nativas, tradição alimentar dos guarani, e as explicações de Adolfo Timóteo, da Fortaleza do Palmito Juçara, um dos projetos Slow Food desenvolvidos na comunidade dos guarani.

Por outro lado, o pós-doutorando Leandro Francisco do Carmo, também membro da categoria dos acadêmicos do Terra Madre, apresentou projeto de ciência e tecnologia que trata da valorização do consumo da polpa da palmeira juçara - "Controle de qualidade da polpa de juçara" - num trabalho de sustentabilidade das comunidades caçara e quilombola. Assim, Leandro do Carmo, com colaboração de Paula Porrelli, que também pesquisa processamentos para a polpa de juçara, apresentaram os resultados da pesquisa e degustação de seu suco.

Na seqüência, Flávio Lemos, representante das cidades do Roteiro Gastronômico do Cambuci, durante o Laboratório do Gosto da Mata Atlântica, apresentou o cambuci, sua polpa, seu suco, pão de mel e trufas de cambuci, cachaça com cambuci e suco de uvaia. O cambuci é uma das frutas que foram introduzidas recentemente na Arca do Gosto Slow Food.

O Laboratório do Gosto da Mata Atlântica foi encerrado por Evanilda, com a apresentação do projeto "Caracterização do jaracatiá e avaliação de estabilidade de sua compota", para resgatar a tradição da utilização da fruta como um produto viável. O jaracatiá é uma fruta nativa da região de São Pedro (SP) que corre risco de desaparecimento em muitos estados brasileiros. Portanto, ao lado da pesquisadora encontrava-se o prefeito daquele município, Eduardo Modesto, para divulgar a compota de jaracatiá.

De volta à Piracicaba, a coordenadora da equipe da ESALQ e também membro da Comissão Nacional da Arca do Gosto do Brasil, projeto Slow Food que seleciona os alimentos brasileiros a serem registrados numa Arca que os protege do risco de extinção, avalia a importância de ter participado do Terra Madre II. Para ela, "a proteção de valores alimentares baseados numa nova gastronomia, em que todas as ciências se reúnem para valorizar o alimento bom, limpo e justo, é o futuro". Ela acrescenta que "o pequeno produtor e a agroindústria de pequena escala podem fazer a diferença na preservação de sabores tradicionais e regionais, com uma agricultura multifuncional que privilegia a sustentabilidade".

A especialista avalia, ainda, que "os pesquisadores e alunos que participaram do evento puderam visualizar a importância das pesquisas com ciência e tecnologia de alimentos, orientadas para a preservação de nossos sabores e na defesa de nossa biodiversidade", finaliza Evanilda.

Alicia Nascimento Aguiar

Esalq
www.esalq.usp.br