

ANO 5 NÚMERO 9

CADERNOS SESC DE CIDADANIA

Mesa Brasil Sesc São Paulo – 20 anos | 2014



sescsp.org.br

sesc

Mesa Brasil Sesc São Paulo 20 anos { REPORTAGEM: O Brasil saiu do mapa da fome, agora é preciso investir em educação nutricional { SOLUÇÕES: Agricultura familiar alimenta bilhões de pessoas com diversidade e sustentabilidade { INTERVENÇÃO: A artista plástica Denise Costa retrata a relação da mulher com a lavoura { ARTIGO: Mais do que um simples móvel, a mesa é ponto de confraternização e alegria



Saúde no **Sesc**

Atitudes saudáveis são fundamentais para uma melhor qualidade de vida. Os serviços e atividades oferecidos pelo Sesc promovem o diálogo e a consciência sobre a importância dos cuidados com a saúde.



Consulte a programação em sescsp.org.br
e participe das atividades.

CONHECER PARA ALIMENTAR

Danilo Santos de Miranda
Diretor Regional - Sesc São Paulo

NO MUNDO CONTEMPORÂNEO, CIRCULAM GRANDES quantidades de informação. Fala-se e escreve-se muito sobre os mais diversos assuntos, num processo que tende a se intensificar com o contínuo desenvolvimento das tecnologias de comunicação. Nesse trânsito incessante, as informações são produzidas por especialistas em várias áreas do conhecimento, mas também por pessoas que se deslocam de um assunto para outro, guiadas por interesses ou gostos temporários.

Tal situação é particularmente complexa no que se refere ao campo da alimentação. Afinal, trata-se de um assunto de interesse universal, já que a vida é inconcebível sem o alimento. Além disso, a alimentação é seara atravessada por aspectos políticos, econômicos, culturais e científicos, o que confere transversalidade ao tema. A questão que se apresenta aos indivíduos é como se orientar nesse emaranhado de informações, produzidas e repercutidas por agentes os mais variados, cujas vocações e interesses também são múltiplos.

O panorama torna-se mais delicado quando se observa que parte importante dos saberes sobre alimentação parece oscilar entre polaridades: produção natural ou artificial, excesso ou falta de nutrientes, fartura ou desperdício de itens, cozinha regional ou padronizada etc. É como se vivêssemos equilibrados sobre uma tênue linha, ameaçados permanentemente de naufragar em escolhas equivocadas e comportamentos inadequados.

Não se trata de substituir a complexidade do tema por leituras simplistas da realidade. Cumpre levar a cabo uma vigilância permanente para com a educação para a alimentação. Instituições cujas atuações se orientam na direção da destinação pública precisam, ao lidar com o universo do alimento, atentar para o caráter educativo que suas iniciativas devem explicitar.

O Sesc São Paulo trabalha com tal perspectiva. Há décadas, a alimentação é um dos campos nos quais desenvolve seu trabalho, cujo objetivo é a qualidade de vida do trabalhador do comércio de bens, serviços e turismo, seus familiares e a sociedade em geral. Momento destacado desse itinerário foi a criação do programa atualmente denominado *Mesa Brasil Sesc São Paulo*, que conecta entidades doadoras e receptoras de alimentos, buscando não apenas minimizar o desperdício, mas acompanhar tais ações de esforços educativos constantes.

Os vinte anos do *Mesa Brasil Sesc São Paulo* representam a oportunidade de propor uma reflexão ampla sobre o alimento na atualidade. A presente edição dos *Cadernos Sesc de Cidadania* reúne artigos que buscam jogar luz sobre os dilemas desse tema ao mesmo tempo tão próximo e desconhecido de nós. Vetores ligados à nutrição, à política, à cultura e à cidadania cruzam-se entre si e com outros, formando uma tessitura tão mais interessante quanto melhor soubermos compreendê-la. ■

índice }

Baixe grátis essa e outras publicações do Sesc São Paulo disponíveis em



p.5 *artigo Sesc*

A trajetória do Programa Mesa Brasil, que completa 20 anos de luta para minimizar o desperdício e a insegurança alimentar no país

p.8 *reportagem especial*

O Brasil saiu em 2014 do Mapa da Fome da ONU, mas ainda há muito a avançar em termos de educação nutricional

p.20 *perfil*

A obra de Denise Costa, artista plástica paraibana premiada na Bienal Naïfs do Brasil, reflete a sua preocupação com a mulher no campo

p.24 *agricultura familiar*

Saudável e sustentável, diversificado e inclusivo, método leva comida a bilhões de pessoas pelo mundo

p.30 *entrevista*

O peruano Enrique Jacoby, da Organização Pan-Americana da Saúde, enfatiza a importância da culinária tradicional

p.32 *artigo*

O crítico Josimar Melo escreve sobre a mesa como espaço que transcende a alimentação



Foto: Flávia Valsani



p.24

Foto: Flávia Valsani



p.30

Foto: Michele Mifano



p.32

Ilustração: Andrea Kulpas

Expediente

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO Administração Regional no Estado de São Paulo

PRESIDENTE DO CONSELHO REGIONAL
Abram Szajman

DIRETOR DO DEPARTAMENTO REGIONAL
Danilo Santos de Miranda

SUPERINTENDENTES

COMUNICAÇÃO SOCIAL: Ivan Paulo
Giannini TÉCNICO-SOCIAL: Joel
Naimayer Padula ADMINISTRAÇÃO:
Luiz Deoclécio Massaro
Galina ASSESSORIA TÉCNICA E
DE PLANEJAMENTO: Sérgio José
Battistelli

Cadernos Sesc de Cidadania Mesa Brasil Sesc São Paulo – 20 anos

GERÊNCIA DE SAÚDE E ALIMENTAÇÃO:
Maria Odete F. M. Salles ADJUNTA:
Maria Fabiana Ferro Guerra

ASSISTENTES: Luciana Cassiano
Machado C. Gonçalves, Mariana
Meirelles Ruocco, Karen Leal

GERÊNCIA DE ARTES GRÁFICAS:
Hélcio Magalhães ADJUNTA: Karina
Musumeci ASSISTENTE: Rogério
Ianeli, Denis Tchepelentyky

PRODUÇÃO DIGITAL: Marilu Donadelli
Vecchio, Ana Paula Fraay

GERÊNCIA DE RELAÇÕES COM O
PÚBLICO: Milton Soares de Souza
ADJUNTO: Carlos Rodolpho T.

Cabral GERÊNCIA DE COMUNICAÇÃO
ADMINISTRATIVA: Roberto Duarte
Pêra ADJUNTA: Elvira de Fátima
P. Troiano

EDITOR: Renato Essenfelder
PROJETO GRÁFICO: Marcio Freitas
REPORTAGEM: Andressa Antunes
Correa, Bruna Fasano, Gabriel
Vituri e Marcella Franco

A revista Cadernos Sesc de
Cidadania é uma publicação do
Sesc São Paulo.

Distribuição gratuita. Nenhuma
pessoa está autorizada a vender
anúncios.

Versão on-line em sescsp.org.br

Sesc São Paulo
Av. Álvaro Ramos, 991
03331-000
Tel.: 11 2607-8255
sescsp.org.br



FOME, TEM QUE TER AÇÃO PRA INTERROMPER

Gerência de Saúde e Alimentação

ALIMENTAÇÃO É UM DIREITO DE TODOS, E NÃO É POR ACASO QUE O Direito Humano à Alimentação Adequada é previsto em tratados internacionais de Direitos Humanos, a exemplo do Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. No Brasil, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006) e a Emenda Constitucional nº 64/2010 garantem a exigibilidade da alimentação adequada e saudável como um direito fundamental, dada a essencialidade da alimentação para a existência do ser humano, para que suas capacidades sejam desenvolvidas e para que participem plena e dignamente da vida em sociedade. Esse direito está intrinsecamente ligado ao conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, que defende o “acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

O Sesc, desde sua criação, em 1946, desenvolve de maneira sólida e reconhecida ações voltadas ao campo da saúde. Entre elas, destacamos os serviços oferecidos pelas Comedorias, que têm como premissa oferecer uma alimentação adequada aos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo e à comunidade em geral por meio

do fornecimento de refeições a preços acessíveis e cardápios elaborados com alimentos saudáveis, brasileiros e contemporâneos, equilibrando os princípios da nutrição e da gastronomia. Evidenciamos também a realização de seminários, cursos, palestras, bate-papos, exposições, oficinas e intervenções com abordagem de temas ligados à saúde, alimentação, nutrição, sustentabilidade, gastronomia e destaque para a valorização da culinária brasileira e o respeito à diversidade cultural.

Inspirado por pensadores como Josué de Castro – “o problema da fome mundial não é, por conseguinte, um problema de limitação da produção por coerção das forças naturais, é antes um problema de distribuição” – e instigado pelo elevado índice de famintos no Brasil, o Sesc SP debruçou-se na missão de desenvolver ações que ajudassem a minimizar a desigualdade social e na busca por soluções que atendessem às necessidades alimentares da população. Não se limitou ao trabalho que o Programa de Alimentação já oferecia, excedeu e vislumbrou a possibilidade de criar uma rede operacional aliada à formação de pessoas e à conscientização da importância do combate ao desperdício.

Experiências oriundas dos serviços de alimentação e das ações sócio-comunitárias que o Sesc já desenvolvia desde sua criação, somadas ao desafio da busca por conhecimento especializado e por

Gerência de Saúde e Alimentação

coordenação técnica do programa *Mesa Brasil*



Programa Mesa Brasil arrecada doações em 540 empresas no estado de São Paulo



“Desde a criação do Programa Mesa Brasil, mais de 47 milhões de toneladas de alimentos já foram arrecadados e doados para abrigos, albergues, creches, casas de convivência, casas de repouso e casas de atendimento a pessoas com necessidades especiais”



programas existentes em outros países, tornaram possíveis a ampliação da atuação da instituição com a criação, em 1994, do Programa Mesa São Paulo, hoje intitulado Mesa Brasil Sesc São Paulo.

Já se vão 20 anos de trabalho. Com o compromisso renovado de minimizar o desperdício de alimentos e a insegurança alimentar e nutricional da população, o Programa Mesa Brasil, que atende hoje 42 cidades paulistas, funciona como um elo entre empresas e instituições sociais. A busca por alimentos nos lugares com sobra minimiza carências. A equipe do Programa, nutricionistas, motoristas, ajudantes, escriturários e voluntários, organiza uma logística diária para se dirigir aos locais de doação – supermercados, mercados municipais, feiras livres, centrais de abastecimento, padarias, confeitarias e indústrias – receber os alimentos, fazer a seleção e encaminhar esta arrecadação para as instituições sociais cadastradas.

Desde a sua criação, mais de 47 milhões de toneladas de alimentos já foram arrecadados e doados para abrigos, albergues, creches, casas de convivência,

casas de repouso e casas de atendimento a pessoas com necessidades especiais. Só em 2013, 3.500 toneladas de alimentos foram arrecadados em 540 empresas e beneficiaram 143 mil pessoas atendidas em 730 instituições sociais.

Nesta trajetória, o Programa não se limitou a coletar e entregar alimentos. O Mesa Brasil inovou quando propôs a transmissão de conhecimentos, difundindo ações educativas para os empresários, voluntários, funcionários das instituições receptoras e das empresas doadoras. Essenciais para que o Programa ultrapasse o assistencialismo, as atividades realizadas envolvem assuntos diversos, desde orientações acerca de boas práticas de manipulação e armazenamento de alimentos e elaboração de cardápios até temas mais amplos relativos às questões culturais ligadas à alimentação.

Tanto abordagens teóricas quanto práticas são levadas às entidades a fim de incentivar hábitos alimentares adequados por meio, sobretudo, do desenvolvimento e divulgação de receitas saudáveis com o uso do conceito de



“O Sesc
compartilha
da lição deixada
pelo sociólogo
Herbert de Souza,
o Betinho: ‘Só a
participação cidadã
é capaz de
mudar o país.’”



aproveitamento integral dos alimentos. Não basta receber as doações, compostas em sua maioria por frutas, legumes e verduras. Os cozinheiros precisam adquirir conhecimentos e habilidades para prepará-los adequadamente e até mesmo servi-los, como é estimulado durante as oficinas culinárias e cursos ministrados. O estreitamento constante com as instituições receptoras é considerado vital para a conscientização dos assistidos pelo Programa.

Hoje o Mesa Brasil está implantado em cinco unidades do Sesc na grande São Paulo (Carmo, Itaquera, Interlagos, Osasco, Santo André), na cidade de Santos e nas cidades interioranas de Bauru, Campinas, Piracicaba, Rio Preto, Ribeirão Preto, São José dos Campos e Taubaté. Frente aos dados atuais fornecidos pela FAO, de que 1 em cada 9 pessoas no mundo ainda passa fome e é desnutrida, o Sesc compartilha da lição deixada pelo sociólogo Herbert de Souza, o Betinho: “Só a participação cidadã é capaz de mudar o país”. Considerando esta premissa, além de criar

parcerias consolidadas e incentivar a expansão do próprio programa, o Mesa Brasil também tem o papel de mostrar que a sociedade precisa construir mais redes de solidariedade e incentivar não apenas a colaboração com as organizações já existentes, mas, para muito além disso, indicar os caminhos contra o desperdício e a favor do ser humano.

O “poeta” Aldir Blanc, um dos maiores letristas da canção brasileira, ao compor *O Ronco da Cuíca* com João Bosco, sentenciou que “A raiva dá pra parar, pra interromper/A fome não dá pra interromper/A raiva e a fome é coisas do home”. Mas os parceiros da Música Popular Brasileira não imaginavam que o Sesc, um “irmão do Henfil” e tantos outros cidadãos desse Brasil fossem capazes não só de minimizar a fome, mas principalmente de deixar um legado para a população e para outras instituições que anseiem enfrentar este desafio.

Vida longa ao Mesa Brasil, que mantém a gana de interromper a fome da população brasileira.

Foto: Flávia Valsani



Programa Mesa Brasil Sesc
São Paulo beneficia 143.000
pessoas assistidas em 730
instituições sociais

reportagem especial

Número de brasileiros que não têm o que comer cai e faz o país sair do mapa da fome. Há muito a fazer, porém, para garantir a próxima refeição a 3,4 milhões de pessoas.

texto: Andressa Antunes Correa
jornalista

ENCHENDO O PRATO





“Os programas sociais empreendidos pelo governo brasileiro tiveram certamente resultados importantes na luta contra a fome e contra a exclusão social. A fome anda geralmente associada à pobreza, e a diminuição desta se reflete em menos carências”

Isabel Jonet, presidente da Federação Europeia de Bancos Alimentares



Em 1946, na obra clássica *Geografia da Fome*, Josué de Castro determinava: “O Brasil não conseguiu ainda se libertar da fome e da subnutrição que durante séculos marcaram duramente a sua evolução social, entrando o seu progresso e o bem-estar social do seu povo”. Quase 70 anos se passaram até que o país pudesse reescrever parte dessa história.

O Brasil recebeu a boa notícia em setembro. Relatório da FAO (Organização das Nações Unidas para alimentação e agricultura) indica que o país reduziu de forma expressiva a fome, a subalimentação e a desnutrição nos últimos anos. Mais do que isso, o país deixou o “mapa da fome”,

reduzido destinado aos países em que esse é um problema endêmico, atingindo mais de 5% da população. “O resultado é transcendental”, qualifica o representante da entidade no Brasil, o boliviano Alan Bojanic. Ele destaca que a redução da desigualdade teve impacto direto na segurança alimentar.

O estabelecimento de políticas públicas e a criação de marcos legais estão entre os fatores que têm diminuído a fome no Brasil. Entre as ações mais emblemáticas estão a incorporação na Constituição do direito à alimentação, em 2010, e, no ano seguinte, a institucionalização do Plano Nacional de Segurança Alimentar

e Nutricional, que engloba cerca de 40 programas e ações de governo, como o Bolsa Família. Pela redução expressiva nos últimos anos, o país passou a ser apontado como referência internacional no combate à fome. “Os programas sociais empreendidos pelo governo brasileiro tiveram certamente resultados importantes na luta contra a fome e contra a exclusão social. A fome anda geralmente associada à pobreza, e a diminuição desta se reflete em menos carências”, afirma a portuguesa Isabel Jonet, presidente da Federação Europeia de Bancos Alimentares.

Apesar do novo patamar, o Brasil ainda tem muito trabalho pela frente,

indicam especialistas no tema. Para eles, evitar que a população seja ameaçada diariamente pela fome é o primeiro de muitos estágios para se garantir a chamada segurança alimentar. “Ter saído do mapa da fome mundial é uma enorme conquista, mas todos os instrumentos de promoção e proteção social que levaram a isso devem permanecer ativos, pois retrocessos nesse campo são sempre possíveis, mesmo em países ricos”, alerta o professor da UFRRJ (Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro) Renato S. Maluf, membro do Painel de Alto Nível de Especialistas em Segurança Alimentar do Comitê das Nações Unidas para a Segurança Alimentar Global.

Para o escritor Frei Betto, que foi coordenador de mobilização social do programa Fome Zero, os próximos passos do país devem ser “aprovar uma política de Estado, não apenas de governo, de educação nutricional, de modo a evitar desperdícios, baratear os alimentos de primeira necessidade, criar uma ampla rede de programas como o Mesa Brasil [leia mais sobre o programa na pág. 5] e introduzir em todas as escolas a formação nutricional”.



“Somos 7 bilhões de pessoas e o planeta produz alimentos para 12 bilhões de bocas. Portanto, não há falta de alimentos nem excesso de bocas. Falta justiça”

Frei Betto, escritor e ex-coordenador do programa Fome Zero



O país ainda conta com 3,4 milhões de brasileiros, ou 1,7% da população, que não sabem se poderão contar com a próxima refeição. Em 1990, esse índice era de 14,8% - ou seja, quase 22 milhões de pessoas. Entre os vulneráveis estão as comunidades quilombolas e indígenas e os moradores de rua. “Mais do que nunca, é preciso manter os investimentos no combate à fome e focar na necessidade de políticas específicas contra a subalimentação”, afirma Bojanic.

No planeta, uma em cada nove pessoas passa fome, indica a FAO, ressaltando que há uma tendência de melhora à vista. Esses mais de 800 milhões de famintos, porém, são reflexo de uma relação cruel, que envolve falhas, desperdício e falta de solidariedade. A constatação é que produzimos hoje o suficiente para alimentar todo o globo, mas oferta e demanda não se encaixam. “Somos 7 bilhões de pessoas e o planeta produz alimentos para 12 bilhões de bocas. Portanto, não há falta de alimentos nem excesso de bocas. Falta justiça”, afirma Frei Betto.

Foto: Divulgação



Fotos: Flávia Valsani



Alimentos de uma feira de orgânicos em São Paulo reúne apenas produtores locais que trabalham com escala menor e sem aditivos químicos. Para evitar desperdício, os alimentos são vendidos conforme a necessidade do cliente - é possível comprar apenas meio maço de hortaliças, por exemplo

Foto: Flávia Valsani



A Horta das Corujas, na Vila Beatriz (zona oeste de São Paulo), é uma das primeiras hortas comunitárias em praça pública na capital e já completa dois anos como um espaço aberto à população

“Há muito se sabe que a fome se deve à falta de acesso aos alimentos, não à falta de produção”, completa o professor Renato S. Maluf, da UFRRJ. “Existe fome no mundo porque há pobreza e desigualdade, em muitos países em proporção crescente.”

Logística ineficiente, transporte inadequado, falta de condições para doar o que já não é comercializável são fatores que contribuem para o problema. Em busca de soluções, o caminho inverso é repleto de alternativas, que incluem o incentivo à agricultura familiar, o combate ao desperdício de comida em toda a cadeia, a educação nutricional e políticas públicas de controle da indústria de alimentos.

A fome é talvez a mais grave consequência das desigualdades econômicas, sociais e de desenvolvimento, diz Isabel Jonet. “Convém nunca perder de vista que ela não deixa

escolha. Retira a liberdade dos seres humanos que se encontram nessa situação. Lutar contra esse flagelo, inadmissível no século 21, é uma obrigação de todos”, completa.

NOVOS PARADIGMAS

Ter uma população sem acesso à comida soa contraditório em um país que é líder mundial na produção de laranja, café e cana-de-açúcar e segundo maior produtor de soja, feijão e carne bovina. Em crítica ao perfil da produção alimentícia no Brasil, o relatório da FAO destaca que a criação de animais em pequena escala e a valorização da agricultura familiar cederam terreno para monoculturas em grandes extensões de terra, que hoje abastecem as indústrias de alimentos ultraprocessados.

De acordo com o Censo Agropecuário de 2006, 84% dos estabelecimentos agropecuários brasileiros

pertenciam a agricultores familiares. Apesar de serem maioria, seus estabelecimentos ocupavam apenas 24% da área total. “Soberania alimentar não combina com a lógica privada das grandes corporações que comandam o sistema alimentar mundial com forte apoio dos respectivos governos”, diz Maluf. “O modelo dominante de agricultura no Brasil e no mundo não está pensado para erradicar a fome – nem é o caminho para isso.”

Especialistas defendem a agricultura familiar como instrumento para aproximar quem colhe de quem come e, assim, melhorar a quantidade e a qualidade do que se põe na mesa do brasileiro. Para Frei Betto, a agricultura familiar faz o brasileiro comer melhor. Segundo ele, mais de 70% dos alimentos in natura em nossas mesas são oriundos desse modelo. “Mas ela precisa ser valorizada e ampliada, através inclusive de reforma

Foto: Divulgação



Dos 40 milhões de quilos de alimentos arrecadados por ano pelo Mesa Brasil no país, 80% são frutas, legumes e verduras



“Soberania alimentar não combina com a lógica privada das grandes corporações que comandam o sistema alimentar mundial. O modelo dominante de agricultura no Brasil e no mundo não está pensado para erradicar a fome – nem é o caminho para isso.”

Renato S. Maluf, professor da UFRRJ e membro do Painel de Alto Nível de Especialistas em Segurança Alimentar da ONU



agrária.” Para Maluf, os vários modelos da agricultura de base familiar podem ser uma resposta ao problema se conseguirem fugir das “más práticas, difundidas entre a agricultura patronal, de uso abusivo de agrotóxicos, de transgênicos e de práticas comprometedoras da sociobiodiversidade”. Ele cobra uma ação política para resolver a questão.

Um braço da agricultura familiar tem se desenvolvido nas cidades por meio de hortas coletivas, que aproveitam espaços urbanos para cultivar frutas, hortaliças e plantas medicinais. Baixo custo, proximidade com o consumidor, geração de emprego e valorização estética são resultados que ajudam a impulsionar iniciativas como a da ONG Cidades Sem Fome, que transforma terrenos públicos e particulares da periferia de São Paulo em plantações de verduras para a comunidade.

“A agricultura urbana está desempenhando um papel fundamental na construção de novas políticas públicas de combate à insegurança alimentar ao reduzir a fome e o desemprego e, ainda, devolver à terra sua função de produzir”, diz Hans Dieter Temp, fundador da entidade. Esse papel tende a se tornar mais importante à medida que o adensamento em áreas urbanas avança.

Com a iniciativa, 21 hortas já foram implantadas na capital paulista e 115 trabalhadores vivem exclusivamente da renda da comercialização desses produtos. Além de ampliar a produção de orgânicos na cidade e de reduzir a vulnerabilidade social da comunidade, o projeto tem como resultado incluir no prato dessas famílias alimentos saudáveis e novos hábitos. “Disponibilizar alimentos para comunidades carentes pode significar uma redução nas estatísticas da insegurança alimentar nas grandes metrópoles e uma queda nos números de crianças doentes por desnutrição”, afirma Temp.

COMBATE AO DESPÉRDÍCIO

“Grande parte dos alimentos produzidos não atinge o estômago humano porque é perdida na cadeia de abastecimento, por deterioração, ou descartada como lixo”, diz o presidente de The Global FoodBanking Network, Jeffrey D. Klein, citando trecho do relatório *A Tank of Cold*.

O combate ao desperdício se une à agricultura familiar como arma para o combate à fome e à subnutrição. Os dados sobre o que jogamos fora são alarmantes: quase um terço da comida produzida no mundo vai para o lixo, seja durante a produção ou transporte, seja no descarte em casa. Para o representante da FAO no Brasil, Alan Bojanic, o “paradoxo” exige políticas públicas focadas no combate ao desperdício. Frei Betto vai além e diz que o maior desperdício não resulta das casas, mas sim

Foto: Flávia Valsani



Prato elaborado pela chef Bia Goll, que também promove ações de combate ao desperdício e de hortas comunitárias

das más condições de armazenamento, transporte, embalagem e comercialização dos alimentos. “Tudo isso deve ser criminalizado.”

Para ajudar a reduzir o volume de alimentos descartados no país, o Sesc desenvolveu um projeto pioneiro que une duas pontas do desperdício: onde sobra e onde falta, redistribuindo alimentos que perderam o apelo comercial mas se mantêm próprios para o consumo. De um lado, contribui para a diminuição do desperdício, e, de outro, reduz a condição de insegurança alimentar de crianças, jovens, adultos e idosos.

Criado em 1994, quando a fome atingia níveis alarmantes, o Mesa Brasil celebra 20 anos atingindo 463 municípios pelo país. “Podemos evitar o desperdício fazendo com que esse alimento chegue a quem precisa”, afirma Luciana Gonçalves, da coordenação do Mesa Brasil em São



“Ao contrário do que se pensa, obesidade não é problema dos ricos, mas resultado da má alimentação”

Alan Bojanic, representante da FAO/ONU no Brasil



Paulo (leia quadro sobre bancos de alimentos na pág. 17).

Na cozinha do celebrado restaurante de comida brasileira Tordesilhas, em São Paulo, combate ao desperdício também é regra, afirma a chefe Mara Salles. Na produção, todo prato tem de se encaixar numa equação nem sempre simples: o cardápio prevê aproveitamento total do ingrediente. Isso quer dizer, por exemplo, que se a marinada exige o pescoço da abobrinha, a parte mais bojuda vira incremento para o arroz. Se ainda há abobrinha, ela é destinada ao consumo dos funcionários. “A consciência da equipe sobre essa dinâmica também contribui para que nosso desperdício esteja muito próximo do zero.”

Há dez anos, existia uma distância imensa entre a comida cotidiana das casas e o minimalista prato francês refinado, estigma da gastronomia naquele momento, diz Mara Salles. “Tínhamos uma certa vergonha de

Foto: Flávia Valsani



Florisbela de Azevedo Silva, de 74 anos, trabalha em horta do projeto Cidades Sem Fome

expor nossas comidas por considerá-las rústicas, pesadas e pelo desconhecimento de um país tão diverso e complexo”, constata a chef, que passou a viajar o país para conhecer técnicas, ingredientes e receitas tradicionais de cada região.

As recordações de viagem entraram no dia a dia do restaurante e trouxeram consigo outras iniciativas semelhantes. Valorizar o produto brasileiro entrou na moda e estimula o aproveitamento do que se produz ao nosso redor, combatendo a padronização alimentar e reforçando o papel da agricultura em pequena escala. “Expôr nossas vergonhas foi muito positivo”, indica Mara.

NOVA FACE DO PROBLEMA

As décadas de fome no país deixaram como herança um novo problema, a obesidade. Fome e excesso de peso não são opostos: a falta de acesso ao alimento pode levar a deficiências nutricionais e também pode

ter como consequência o excesso de peso. Dados da FAO mostram que a subalimentação na infância cobra um preço caro na vida adulta. “Ao contrário do que se pensa, obesidade não é problema dos ricos”, afirma Bojanic, “mas resultado da má alimentação”.

A maioria dos brasileiros (50,8%) está acima do peso ideal e, desses, 17,5% são obesos, mostra levantamento anual do Ministério da Saúde. Oito anos antes, as taxas eram menores, de 42,6% e 11,8%, respectivamente. “Os números cresceram assustadoramente”, analisa Maria Laura Louzada, do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da USP.

A pesquisa do Ministério da Saúde indica fatores que podem estar fazendo com que o Brasil passe de um cenário de fome para o de sobrepeso: um dos hábitos alimentares inapropriados adotados pelo brasileiro é substituir a refeição por um lanche de baixo valor nutritivo. Consultado pela

primeira vez no estudo, o indicador mostrou que 1 em cada 6 pessoas troca o almoço ou jantar por lanches como pizzas, sanduíches ou salgados diariamente. Refrigerante também tem consumidores fiéis e pode ser encontrado no copo de 23% da população cinco vezes por semana.

A famosa imagem do feijão, arroz e carne como prato típico da casa brasileira está em xeque. “Infelizmente, vemos que os brasileiros estão deixando de preparar alimentos básicos para comer ultraprocessados, como embutidos, doces industrializados e comida congelada”, avalia Louzada.

Quando comparada ao prato tradicional, a versão ultraprocessada apresenta uma alta concentração de calorias, excesso de sal, açúcar, gorduras e substâncias químicas como conservantes, estabilizantes e corantes. Tem ainda menor quantidade de fibras, vitaminas e minerais. Além disso, diz a pesquisadora, “esses

Fotos: Flávia Valsani



Quando o olho é maior do que a barriga, como diz o ditado popular, o resultado é o desperdício de alimentos. A educação nutricional e a conscientização da população sobre as consequências disso são desafios a superar após a eliminação da fome no país

alimentos induzem comportamentos não saudáveis, como comer na frente da televisão”.

Apesar da entrada cada vez maior dos alimentos prontos na alimentação brasileira, o quadro pode ser revertido. Isso porque, ao contrário de outros países como Estados Unidos e Canadá, nossa refeição ainda conta com alimentos in natura e preparações culinárias. Para Louzada, da USP, isso significa que temos uma “janela de oportunidade” para retomarmos a valorização da alimentação tradicional.

Produtos na safra, produzidos localmente e vendidos em pontos com grande quantidade, como a feira, são mais baratos que o *fast food*. Mas alimentação saudável não depende só de escolhas individuais, diz a pesquisadora. “São necessárias ações públicas como uma mudança no ambiente alimentar das escolas, a regulamentação

da publicidade de alimentos e subsídio para maior produção de alimentos saudáveis, além de política de preço justo para os alimentos.”

Louzada indica que as pessoas com recursos limitados para gastar em alimentação fazem escolhas racionais: aumentam o consumo de alimentos de baixo custo e com alta densidade calórica. Com isso, frutas e verduras são os primeiros a serem excluídos.

“Quem não tem dinheiro, às vezes, não consegue comprar nem mistura (complemento ao arroz e feijão). Se a pessoa tem R\$ 2, em vez de comprar alface, vai comprar o ovo.” A constatação é de Maria de Lourdes Andrade Souza, 51, e reflete o desafio de quem tem pouco dinheiro no bolso.

Líder comunitária conhecida por Lia da Nova Esperança, ela idealizou e coordena uma horta coletiva em uma favela do extremo oeste da capital paulista. Para as cerca de cem

famílias que trabalham naquele pedaço de terra, que depois de anos acaba de receber água e luz, a alface e alguns outros legumes e vegetais entraram no cardápio sem disputar espaço no orçamento.

A plantação, criada há dois anos como meio de produzir alimentos para as famílias e, ao mesmo tempo, mostrar ao poder público que a Nova Esperança não deveria ser removida do terreno, hoje dá alimento com ajuda de universitários, ONGs e voluntários. Lia diz que as crianças aparecem na cerca, pedem alface e correm para comer. “Faço isso porque não quero ver ninguém passando fome”, afirma. E ela sabe o que é isso. Conta que, florista desempregada, passava o dia trabalhando de estômago vazio e não conseguia conter a tremedeira ao chegar à noite na casa em que morava de favor. “Para mim, a fome dói. Hoje, na minha casa, quem chega come.” ■



“Para mim, a fome dói. Hoje, na minha casa, quem chega come. Não quero ver ninguém passando fome”

Maria de Lourdes Andrade Souza, a Lia, líder comunitária que idealizou a horta coletiva da favela Nova Esperança, em São Paulo



RECOLHENDO ONDE SOBRA PARA AJUDAR ONDE FALTA

Diariamente, caminhões refrigerados coletam no Estado de São Paulo alimentos sem valor comercial (feios ou muito maduros), porém ainda bons para consumo. Mais tarde, visitam 730 entidades sem fins lucrativos beneficiadas e entregam um reforço essencial para as refeições que elas oferecem.

O Mesa Brasil, iniciativa do Sesc, completa 20 anos reunindo mercados, feiras, centrais de abastecimento, padarias, confeitarias e indústrias e as entidades sociais. Arrecada 40 milhões de quilos de alimentos por ano no país – 80% são frutas, legumes e verduras.

Esse modelo de banco de alimentos combate o desperdício recolhendo onde sobra para distribuir onde falta. “Por experiência própria e da extraordinária atividade do Mesa Brasil, digo que a luta contra o desperdício faz com que menos pessoas sofram com a fome”, afirma Isabel Jonet, presidente da Federação Europeia de Bancos Alimentares.

O desperdício na Europa, segundo Jonet, é de 80 a 90 milhões de toneladas de alimentos por ano. É como se cada pessoa colocasse no lixo 170 kg de comida boa. Na iniciativa do Sesc, nutricionistas indicam como tirar proveito total de algum ingrediente doado que não faz parte do cotidiano da instituição. Há também cursos sobre alimentação saudável, empreendedorismo, higiene. “É um processo que transforma. O mais importante

está na atividade educativa”, explica Luciana Gonçalves, da coordenação do Mesa Brasil em São Paulo.

Mas se não houvesse desperdício acabaria a fome? “Provavelmente não”, diz Jeffrey D. Klein, presidente da The Global FoodBanking Network, instituição que reúne iniciativas em mais de 30 países e da qual o Mesa Brasil é o único banco de alimentos parceiro no Brasil. “Isso não faria a distribuição de todos os quilos desperdiçados para pessoas com fome, já que também haveria redução da quantidade de alimentos produzidos.” Por isso, o combate ao desperdício deve estar atrelado a outras iniciativas integradas. “Sózinhas, nem governo, nem setor privado nem a sociedade resolvem o problema.”

FAÇA A SUA PARTE

Pare um minuto e pense em tudo o que você come. De onde vem, para onde vai? Como você toma a decisão de o que comprar, quando e o que comer? Assim como outros recursos, como a água que vem da torneira e a energia à disposição no interruptor, o alimento muitas vezes exerce sua função no nosso cotidiano sem exigir reflexão. Fartura na mesa é orgulho para o brasileiro, calejado pela insegurança alimentar. Das gôndolas à geladeira, porém, é preciso que a decisão passe pelo planejamento. Da próxima vez que for ao supermercado, consulte o que há na despensa e planeje, na ponta do lápis, quando e como fará as próximas refeições.

Alan Bojanic, Mara Salles e Renato S. Maluf, entrevistados nesta matéria, participaram do **Seminário Internacional Alimentação Hoje - entre carências e excessos**, realizado em outubro deste ano em comemoração aos 20 anos de trabalho do Mesa Brasil no Estado de São Paulo. Saiba mais: sescsp.org.br/alimentacao

Sementes, Plantio e Colheita

2013, acrílica sobre tela

30 x 30 cm

Denise Costa

45 anos, nasceu na cidade de João Pessoa. É artista plástica e escreve poesias. A obra reproduzida nesta página foi premiada na 12ª edição da Bienal Naïfs do Brasil.

“ Eu primeiro risco e rabisco minhas ideias num papel, porque esse processo traz as ideias à tona. No caso de ‘Sementes, Plantio e Colheita’, levei mais ou menos três semanas para fazer o quadro. Hoje trabalho com tinta acrílica, mas dou um tratamento que deixa os pontilhados espessos, sem transparência, para garantir um movimento cromático ao espectador. ”







Eleição de Homens-Sapos-Mola, 2013, acrílica sobre tela 30 x 30 cm. Denise Costa

A mulher do campo e a tradição invisível

texto: Gabriel Vituri
jornalista

“A mulher está sempre em um plano secundário. Mesmo ela sendo o elemento central da nossa produção no campo, é o homem quem acaba ficando com o papel principal.” Quem defende a ideia é Denise Costa, artista plástica paraibana que se destaca na 12ª Edição da Bienal Naïfs do Brasil, que o Sesc Piracicaba apresenta desde agosto até novembro de 2014. Na exposição, entre as mais de cem peças, obras de artistas de quase todos os Estados brasileiros, uma tela

de Denise saltou aos olhos do público: *Sementes, Plantio e Colheita*.

No quadro, que recebeu o Prêmio Destaque Aquisição na Bienal, três mulheres trabalham na lavoura. “Eu quis mostrar a importância do trabalho delas, muitas vezes invisível, na questão da agricultura familiar”, explica a artista plástica. Segundo ela, grande parte da produção agrícola no país é conduzida por mão de obra feminina, fenômeno que quase nunca é observado ou valorizado pela sociedade. “Por isso eu trouxe essa visão, elas muito curvadas, as três,

uma após a outra, representando gerações”, completa.

Paraibana nascida em João Pessoa, onde mora até hoje, Denise acredita na responsabilidade que tem como artista plástica; a sensibilidade de ver algo mais profundo, defende, é o que a faz dividir com o mundo em suas telas o que observa no seu dia a dia e na vida das pessoas que a cercam. “Não adianta passar feito um cometa, é preciso contribuir para mudar a história”, diz sobre a estrutura patriarcal arraigada na sociedade brasileira.

As mulheres de *Sementes, Plantio e Colheita* não são personagens de um mundo distante para Denise Costa. Embora sejam em grande parte pessoas sem formação e sem conhecimento de técnicas elaboradas, “elas têm uma sabedoria, uma experiência de vida passada entre gerações que trabalharam no campo”, afirma a artista. “Conheci uma mulher que fazia o trabalho agrícola, preparava o almoço da família e cuidava do pai, que estava doente em casa”, lembra. Além disso, ressalta Denise, muitas dessas mulheres vivem longe das cidades, e

há relatos de abusos sexuais e domésticos, mas que não são denunciados por pressão ou devido ao isolamento. “Elas estão ali, camufladas, quase invisíveis, mas produzindo muito.”

Com o surgimento de uma nova corrente de pensamento sobre a alimentação, em que o conceito de *slow food* e a revalorização da agricultura familiar aparecem cada vez mais no primeiro plano, Denise acredita que é possível que as tradições culinárias voltem a ser preservadas. “A terra está no homem, internalizada, mas pode ser que ele não perceba. Com toda a

mecanização, esquecemos que fazemos parte dessa terra e que somos responsáveis por ela”, reflete a artista plástica.

Autodidata, ligada à arte desde pequena, Denise Costa também escreve poesias – às vezes suas obras misturam versos e imagens, numa tentativa de “trazer o espectador para dentro da arte”. Atualmente, o trabalho da artista está presente em mais de uma dezena de países, em exposições e em coleções particulares. “Eu levo meu trabalho muito a sério, faço um quadro como se estivesse escrevendo um livro”, conta, ressaltando que está sempre ligada a tudo o que acontece ao seu redor. “Queira ou não, consciente ou inconscientemente, transpiro o que acontece no mundo.”

Entre as inspirações, ela cita algumas: do holandês Van Gogh buscou “a inquietação”; do francês Claude Monet, “a serenidade”; do espanhol Joan Miró, “a distração inconsciente”; do russo Wassily Kandinsky, “a energia”. São muitas as coisas que puxam e empurram Denise Costa, nomes e linguagens que se misturam e que resultam nos ingredientes que a artista paraibana desfila por suas obras. Em casa, onde mora com os três filhos, ela vive a tranquilidade de uma vida saudável, remetendo de alguma forma ao cenário de *Sementes, Plantio e Colheita*. “Eu tenho uma horta e preservo o que é natural na comida, sem neuroses, mas equilibrada até onde posso. E tenho um jardim, cheio de flores e cores.” ■

Foto: Divulgação



ARTE NAÏF É CARACTERIZADA PELA SIMPLICIDADE

O que faz de alguém um artista? Entre o fim do século XIX e o início do século XX, começou a surgir na França um movimento peculiar, que não se ligava necessariamente às tradições artísticas, nem tampouco aos estudos acadêmicos no campo das artes plásticas. Denominada arte *naïf*

(a palavra, do francês, vem de “ingênuo”), essa corrente se descolava das técnicas pré-determinadas e se aproximava mais da subjetividade dos artistas de então; aos poucos, foi se transformando e passou a ser a representação de uma arte autodidata, popular.

Hoje, a arte *naïf* proporciona a livre expressão – em conteúdo, técnica e forma – e continua ganhando

representantes em diferentes países. No Brasil, a iniciativa promovida pelo Sesc Piracicaba serve para dar o devido destaque a essa corrente.

No ano de 2014, foi realizada a 12ª edição da Bienal Naïfs do Brasil, com a participação de 81 artistas (de quase todos os Estados do país), apresentando mais de uma centena de obras, entre pinturas, esculturas, gravuras, bordados e tecelagens.



Caseira, saudável e fundamental

A agricultura familiar é o meio mais eficiente e sustentável de levar comida de qualidade para bilhões de pessoas

texto: Marcella Franco e Bruna Fasano
jornalistas



“Caiu o consumo de alimentos básicos, como arroz, feijão e leite, e aumentou o de produtos industrializados, como biscoitos, refrigerantes, doces. Isso leva a um excesso de calorias e perda da qualidade nutricional”

Elisabetta Recine, nutricionista da
Universidade de Brasília (UnB)



Arroz, feijão, bife e batata frita. Com um bolo de milho de sobremesa. Essa bem que pode ter sido sua refeição mais recente – ou talvez tenha sido mesmo. Mas você sabe o que há de comum entre esses ingredientes e o que destoa nesse cardápio?

Trigo, arroz, batata e milho compõem cerca de 50% da alimentação calórica humana atual. A base ainda é composta por três espécies de animais, como porco, gado e frango. O feijão, tradicional no menu nacional, está fora dessa lista, assim como a soja, um dos campeões de exportações do Brasil.

A produção desses alimentos pode vir do agronegócio ou da agricultura

familiar. Quase 85% das propriedades rurais do Brasil são familiares, mas, como a área delas é pequena, juntas ocupam menos de 25% da área de fazendas e sítios. E as diferenças vão muito além do tamanho da lavoura. O agronegócio, da produção em larga escala, tem colheita mecanizada ou, em alguns casos, feita por boias-frias, em condições precárias. O agricultor de pequeno porte planta e colhe em família. O primeiro trabalha com no máximo 150 variedades de alimentos, mantendo o foco em apenas 12 deles – como os já citados arroz, trigo, batata e milho. Na agricultura familiar, são oferecidas 7.000 espécies – algo fundamental em uma época de radicais mudanças climáticas, em que



uma praga ou fenômeno natural pode pôr em risco alguma espécie vegetal.

Segundo o governo federal, 70% dos alimentos que entram no prato do brasileiro vêm da agricultura familiar. Na mesa, porém, o cenário é cada vez mais diversificado – e não necessariamente saudável. “Hoje há uma tendência de piora na alimentação dos brasileiros em geral. Caiu o consumo de alimentos básicos, como arroz, feijão e leite, e aumentou o de produtos industrializados, como biscoitos, refrigerantes, doces. Isso leva, automaticamente, a um excesso de consumo de calorias e perda da qualidade nutricional”, afirma Elisabetta Recine, nutricionista e coordenadora do Observatório de Políticas de

Segurança Alimentar da Universidade de Brasília (UnB).

Outro fenômeno social recente contribui para isso. As pessoas têm pouco tempo para exercícios físicos e muitas vezes, em especial nas grandes cidades, vivem rotinas atribuladas, sob constante estresse, em que um dos primeiros fatores a serem sacrificados é o tempo e a qualidade das refeições. Essa combinação contribui para o aumento do sobrepeso e da obesidade entre os brasileiros.

“É uma tendência na sociedade como um todo. As famílias consomem mais esses produtos e, em um caminho perverso, eles acabam chegando à mesa e também à boca das crianças”, avalia a nutricionista da UnB.

“Apenas a agricultura familiar irá alimentar o mundo”, definiu o diretor da ONG canadense ETC Group, Pat Mooney, no seminário *Rumo à Rio + 20: Por uma Outra Economia*, realizado em 2012 em Porto Alegre.

Segundo Mooney, este sistema de lavoura é responsável não só por colocar comida na mesa de 70% da população mundial, mas também por semear a alimentação saudável de maneira muito mais eficiente que o sistema industrial.

“É um segmento que produz bens e produtos agrícolas, mas também uma categoria responsável por um tipo particular de sociabilidade capaz de introduzir dinâmicas criativas num dado território”, define Maria Luiza Lins e Silva Pires, professora do programa de pós-graduação em Extensão Rural e Desenvolvimento Local da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), doutora em sociologia e bolsista de proatividade do CNPQ.

“A agricultura familiar tem um forte caráter de inovação, resistência, de criação de alternativas capazes de introduzir uma nova dinâmica territorial. É pautada em valores de sociabilidade, confiança e solidariedade. Esse tipo de trabalhador também é responsável pela preservação de uma paisagem rural e pela preservação de uma cultura”, afirma Maria Luiza.

TRADIÇÃO

Mais que uma enxada, os agricultores familiares brasileiros carregam nas mãos uma tradição. Mesmo com diferenças de equipamentos e rotina, seu modo de vida ainda remonta, em aspectos importantes, aos seus antepassados que se sustentavam consumindo o que plantavam naquela mesma terra.

Ainda hoje a família é a base desse tipo de agricultura, que se define não só pelas bases em que se apoia – proprietários rurais que fazem uso da mão de obra disponível dentro da própria casa –, mas também pelo

contraponto que faz à agricultura patronal, predominante no Brasil.

Enquanto do lado mais comprido da corda estão as médias e grandes propriedades e seus empregados contratados, do outro lado, menor, mas nem por isso menos poderoso, está o sistema familiar com produtores aparentados entre si, trabalhando em pequenas propriedades e tirando delas algo que vai muito além de hortaliças.

São frutos da agricultura familiar, por exemplo, o importante papel de proteger a biodiversidade e o uso sustentável dos recursos naturais e também de produzir e conferir à população o acesso a alimentos saudáveis, o que vai na contramão do crescente consumo de produtos industrializados e de baixo teor nutricional.

Atualmente, porém, o agricultor familiar vê antigas valorações negativas atribuídas ao seu trabalho cáirem por terra e serem substituídas por avaliações que reconhecem sua relevância, eficiência e, ainda mais importante, sua sustentabilidade. O crescimento do conceito de alimentação saudável vem jogando uma nova luz sobre a agricultura familiar – uma luz mais brilhante. A professora Maria Luiza, da UFRPE (Universidade Federal Rural de Pernambuco), enxerga com otimismo esses progressos, mas considera que ainda há um caminho a ser trilhado até que seja feita a justiça histórica. “Esse é um processo de construção da mudança, não é a mudança em si.”

Segundo Maria Luiza, os efeitos dessas políticas só serão sentidos ao longo do tempo, “assim como a agricultura familiar que existe hoje no Brasil é resultado da ausência de políticas públicas historicamente definidas”.

PRIMÓRDIOS

A história da agricultura familiar confunde-se com a história da própria humanidade, desde que o homem passou a domesticar animais e a entender a importância de cultivar frutos e hortaliças perto de seu local de habitação. Quem trabalhava a terra eram as mulheres. Quando os homens saíam de casa para caçar alimentos ricos em proteína, as mulheres, que em geral estavam grávidas e cuidando dos filhos, passavam a cultivar sementes e frutos. É apenas no Século XVIII, com a Revolução Industrial, que a forma de cultivo sofre alterações. Surgem as grandes cidades, os centros de consumo, que acabam expulsando para longe as áreas de cultivo de alimentos. Os produtores que antes plantavam e cultivavam alimentos apenas para consumo próprio e de suas comunidades passam a ter que produzir maior quantidade

Foto: Flávia Valsani



de comida para alimentar também a população das novas cidades que se formam.

Nos anos 1960 e 1970, com a chamada Revolução Verde, a necessidade de se produzir alimentos em maior quantidade torna-se urgente e novas tecnologias ganham força com a entrada de pesticidas, fertilizantes e maquinário agrícola. É o início do melhoramento genético de sementes, mesmo que em um processo lento e gradual. O produtor que comia um fruto maior e mais doce passa a germinar a semente daquela espécie. Gradualmente, há uma seleção que muda a produção. É na mesma necessidade de demanda que a agroindústria dá os primeiros passos.

Com o surgimento da indústria de alimentos, a qualidade piora. Esse segmento busca fabricar mais rápido, em maior quantidade, com baixo investimento e alto lucro e um processo cada vez mais homogêneo de produção.



“Os governos devem tornar viável a participação dos pequenos produtores no fornecimento de alimentos. Pode ser desde as feiras agropecuárias até a destinação dos produtos da agricultura familiar para presídios e merenda escolar”

Braz Albertini, presidente da Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de São Paulo



O pequeno produtor, que tradicionalmente diversificava sua produção para reduzir desperdícios e adaptar-se às variações climáticas, pouco a pouco perde espaço.

Um dos resultados dessa transição é o aumento do sobrepeso e da obesidade, inclusive entre as crianças. Nos últimos 30 anos, o Brasil reduziu significativamente a desnutrição infantil, mas o problema coexiste hoje com a obesidade. Uma em cada três crianças brasileiras está com peso acima do recomendado. Fenômeno recente da insegurança alimentar e nutricional que pode se expressar na população independentemente de sexo, idade, raça ou classe social.

“Há uma grande necessidade de recuperar e reorganizar a importância da alimentação dentro das casas dos brasileiros. Valorizar os alimentos saudáveis, planejar a alimentação, preparar as refeições dentro de casa, abrir mão de uma praticidade muitas

vezes ilusória. Deve-se realmente investir tempo e racionalidade no preparo e na escolha dos alimentos. Isso é fundamental”, afirma Elisabetta.

E um dos melhores caminhos são as chamadas feiras de orgânicos. Nas grandes cidades, elas têm papel fundamental para mostrar a importância da agricultura familiar, do pequeno produtor e incentivar o relacionamento entre as pessoas e a alimentação. Fruto da parceria entre o Parque da Água Branca, localizado na Zona Oeste de São Paulo, e a Associação de Agricultura Orgânica (AAO-SP), uma feira desse tipo é organizada desde 1991. Conforme o presidente da AAO, o agricultor e educador ambiental Guaraci Maria Diniz Jr., “a feira é mais uma oportunidade para os consumidores adquirirem produtos orgânicos diretamente dos produtores, incentivando a agricultura familiar, limpa, que não usa agrotóxicos nem adubos químicos e tem como princípio primordial a conservação do meio ambiente – e, em tempos de aguda estiagem, a conservação dos recursos hídricos”.

No local, concentram-se 45 produtores orgânicos que ofertam hortaliças, frutas e legumes, além de laticínios, e processados como sucos, pães, geleias, pizzas, bolos e café, entre outros artigos. Durante o funcionamento da feira há também um café da manhã orgânico, a exemplo do que já ocorre em outra feira promovida pela AAO, num shopping de São Paulo, também na Zona Oeste. A capital paulista conta com cerca de dez feiras orgânicas.

Para Braz Albertini, presidente da Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de São Paulo, que



é também pequeno produtor e participa de ao menos quatro feiras, as iniciativas são uma forma de romper com as dificuldades enfrentadas pelos produtores, como a produção isolada e em pequenos volumes. Transporte, pedágio e outros gastos aumentam os custos desse sistema de produção. “Os governos devem se encarregar de uma organização que torne viável a participação dos pequenos produtores no sistema de fornecimento de alimentos. Essa organização pode ser desde as feiras agropecuárias desenvolvidas pelas prefeituras até a destinação dos produtos da agricultura familiar para presídios e merenda escolar”, afirma Albertini.

Outra ação reconhecida pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) realizada no Brasil foi o Programa Nacional de Alimentação Escolar, que estabelece

como meta a compra de 30% dos alimentos que compõem a merenda diretamente dos produtores locais.

Além disso, o governo federal comprometeu-se a destinar US\$ 150 mil ao Fundo Fiduciário Multilateral do Ano Internacional da Agricultura Familiar, administrado pela FAO. Em outubro, a organização promoveu em sua sede em Roma o Diálogo Global sobre Agricultura Familiar, reunindo autoridades, agricultores familiares, sociedade civil, setor privado, acadêmicos e agências de desenvolvimento para definir estratégias de ação para os próximos anos e realizar um balanço dos avanços conquistados em 2014

BIODIVERSIDADE E SUSTENTABILIDADE

Um dos desafios da agricultura familiar no século XXI é aliar a produção à biodiversidade e ao uso de

recursos sustentáveis. O incentivo e aplicação de técnicas como sistemas agroflorestais, controle biológico e construção de paisagens multifuncionais nas propriedades rurais, especialmente naquelas em que predomina a agricultura familiar, faz-se urgente, segundo especialistas.

Uma das metas incentivadas pelo Ano Internacional da Agricultura Familiar é fortalecer a assistência técnica por meio de Casas de Agricultura Ecológica – programas que incluem melhoria de estradas vicinais rurais e expansão de infraestrutura de saneamento básico como necessidades prementes.

Apoiar a certificação orgânica dos agricultores familiares, em especial a certificação participativa, é outro objetivo. Da mesma forma, garantir a introdução de alimentos orgânicos produzidos nos municípios e usá-los

na alimentação escolar, melhorando a qualidade das merendas e incentivando a diversidade de cultivos.

A monocultura de produtos desafia a permanência e o desenvolvimento da agricultura familiar. A pressão das grandes empresas voltadas ao cultivo de apenas um produto, ameaça pequenos trabalhadores rurais que buscam reconhecimento profissional e econômico.

A monocultura traz desvantagens ambientais porque exaure o solo com o tempo e reduz a biodiversidade. As desvantagens sociais ocorrem porque reduz o uso da mão-de-obra no campo e afugenta as populações rurais. E ainda há desvantagens econômicas, pois apresenta enormes riscos, já que uma única doença ou praga ou a queda do preço do produto no mercado podem pôr a perder toda a cadeia produtiva regional.

Já a agricultura familiar, que trabalha com uma imensa gama de produtos, faz rotatividade de cultivos, adapta-se ao clima e também às condições do solo, promove costumes locais e reproduz gostos e culturas de uma região.

O engenheiro agrônomo José Esquinas-Alcázar, que por mais de 30 anos trabalhou na FAO, defende que “é preciso um grande incentivo para o agricultor familiar manter-se na região que historicamente serviu de fonte de alimentos para ele e toda sua família. É preciso que ele seja incentivado a continuar plantando, colhendo e produzindo na região, modificando o cenário ao seu redor conforme as condições econômicas e também climáticas”.

O melhor caminho, pondera, é o do equilíbrio entre diferentes métodos. “A situação de cada país, considerando

sua história e cultura, suas condições climáticas e socioeconômicas, a evolução da sua população, ou seu grau e tipo de desenvolvimento, são diferentes e, portanto, diferentes devem ser as soluções para os seus problemas agrícolas e alimentares. Tentar impor um único tipo de agricultura é irresponsável e irrealista, e, além disso, com frequência chegou a situações de não sustentabilidade ecológica e degradação social. A diversidade de sistemas agrícolas deve ser protegida e incentivada como um valor positivo e um importante amortecedor em épocas de mudanças climáticas.”

De acordo com os relatórios “Estado da Insegurança Alimentar no Mundo” e “Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil – Um Retrato Multidimensional”, divulgados pela ONU, a agricultura familiar desempenhou papel importante no aumento da oferta de alimentos. Somente no ano passado, no Brasil os investimentos em programas de apoio aos agricultores familiares somaram R\$ 17,3 bilhões.

Mas, apesar da cifra robusta, Alcázar questiona a visão excessivamente econômica dada ao setor. “A agricultura não pode ser considerada como mero exercício econômico. A agricultura, além de produzir alimentos, tem outras funções essenciais: social, ambiental, de estabilidade cultural, que são de difícil contabilidade econômica e que muitas vezes são consideradas como ‘externalidades’ do sistema. Esta é uma das causas pelas quais os preços e os valores dos produtos agrícolas não necessariamente se correspondem. Isso constitui também uma importante dificuldade para avaliar a relação custos/benefícios das atividades agrárias e da eficácia comparativa entre os diferentes tipos de agricultura”, completa o pesquisador. ■

Foto: Flávia Valsani



ENRIQUE JACOBY : REPRESENTANTE DA ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE, O MÉDICO PERUANO TRABALHA PARA DIMINUIR OS CASOS DE OBESIDADE EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES.

Foto: Michele Mifano



“Precisamos preservar a tradição culinária”

texto: Gabriel Vituri
jornalista

Campanhas publicitárias que gastam mais para incentivar a *junk food* do que o orçamento dos governos para combater os males dela; lobby sobre políticos para fazer valer seus interesses. O doutor Enrique Jacoby é ácido com a indústria de alimentos – a má alimentação gerada por seus produtos é a assassina número um do mundo, diz. Jacoby aponta, no entanto, caminhos para mudar esse cenário. Aposta na culi-

nária tradicional, desenvolvida ao longo de séculos em cada país e que se baseia em alimentos naturais, saudáveis. Dos pratos típicos da região Norte às receitas do chef Alex Atala, o médico enxerga boas iniciativas no Brasil e em países como Japão, Itália e França. Mas é categórico quanto à cozinha dos Estados Unidos: “Não há o que preservar”.

Nascido em Lima, no Peru, em 1953, Jacoby é formado em medicina pela Universidade Nacional Maior de São Marcos, também na capital. Foi

“ Antes das doenças trazidas por *junk food*, o ser humano se baseava em alimentos frescos e em tradições culinárias, e grande parte delas era saudável. ”

vice-ministro da Saúde em seu país e hoje atua como representante da Organização Pan-Americana da Saúde, a Opas, em Washington. Estuda o crescente número de crianças e adolescentes obesos, que a própria entidade considera uma epidemia. Na visão do pesquisador, uma das chaves para reverter esse processo está nas mãos dos representantes de Estado. O problema, no entanto, não é de fácil solução: “O lobby da indústria alimentícia é enorme. As empresas compram influências e vontades políticas em qualquer lugar”. Confira a entrevista completa a seguir.

Qual é o ponto fundamental na discussão sobre se alimentar bem?

Se nós pensarmos no contexto atual, o ponto central seria conseguirmos balancear nossa dieta, consumindo alimentos de diferentes grupos, como vegetais, legumes, cereais, peixes e carnes. Acho que essa seria a maneira mais simples de responder, mas é claro que também procuramos prazer na comida, não se trata de dizer que este alimento é melhor do que aquele, e sim de resgatar a ideia de culinária tradicional.

E em que sentido essa tradição é importante?

Nós transformamos alimentos em refeições, em pratos, e aí é que a tradição se mostra fundamental, porque a maior parte da culinária tradicional do mundo não vem de laboratório, de técnicos ou químicos, e sim de um fenômeno cultural que demora séculos até se desenvolver. Quando você fala de tradições culinárias chinesas, por exemplo, estamos falando de pelo menos 2.000 anos de evolução. É um processo muito longo, e por isso é importante que se preserve os resultados. Ao longo dos tempos, combinamos nutrientes de uma maneira bem sucedida, porque, se você pensar, antes das doenças trazidas por *junk food*, o ser humano se

baseava em alimentos frescos e em tradições culinárias, e grande parte delas era saudável.

Quando isso começou a ser substituído?

O fenômeno de marketing dos últimos 20 anos, a nova economia e a modernização das cidades demoraram um tempo mínimo, de duas a três décadas, para destruir tradições construídas ao longo de séculos. Veja o que aconteceu no Chile, eles perderam tudo. Quase 70% do que os chilenos consomem hoje é comida processada, e assim é no Canadá e nos Estados Unidos.

Hoje em dia, muitas doenças estão intimamente associadas a essas mudanças de hábitos.

É o assassino número um da humanidade, já é o número um! Má alimentação hoje mata mais pessoas do que qualquer outra coisa.

E por que você acha que as pessoas continuam se alimentando mal, mesmo tendo consciência disso? Há alguma saída?

É claro que há esperança, mas somos reféns da modernização e esse tem sido o retrato da transição nutricional. Apesar disso, há países desenvolvidos que conseguem administrar e preservar a culinária tradicional, como o Japão, a França e a Itália, para citar alguns que são do primeiro mundo e mantiveram o padrão. Eles têm grande comércio de alimentos ultraprocessados, mas o interesse e a devoção à tradição são mais fortes. Não é um problema para o qual não há saída. Nós certamente somos capazes de tornar nossos países mais predispostos a ter as políticas certas para preservar as tradições, mas não podemos continuar deixando a indústria dos alimentos entrar em nosso território com essa publicidade intensa e repulsiva. É preciso parar esse movimento, e para isso é preciso usar políticas públicas.

Então é uma questão de iniciativas que devem partir do governo?

Em parte sim. Quando você vai a um país sem tradições culinárias, você está perdido, porque não há escolha. Mas se você pensa no Brasil, México, Peru, por exemplo, esses lugares têm uma forte tradição culinária que precisamos preservar. Há chefs hoje em dia, como o Alex Atala, que celebram essa cultura, e também existem mexicanos fazendo o mesmo, revitalizando tradições. Claro, eles defendem seus restaurantes, seus próprios negócios, mas ainda assim reforçam a ideia de que o que se tem ali é bom. Agora, se você pensar nos Estados Unidos, não há o que preservar, é preciso criar uma nova tradição.

Você considera que ainda é muito difícil botar esse tema na agenda política?

O lobby da indústria alimentícia é enorme. Muitos políticos preferem ficar quietos e não dizer nada a respeito, porque direta ou indiretamente eles recebem dinheiro de grandes corporações, e isso é um problema. As empresas compram influências e vontades políticas em qualquer lugar. Em 2009, a verba dessas corporações destinada à publicidade era de US\$ 40 bilhões. Todos os ministros da Saúde e da Agricultura do mundo, juntos, não conseguem destinar 1% disso para fazer frente. Entende qual é a realidade? Nós precisamos diminuir o volume dessas marcas, e não é que precisamos botar um minuto por dia de comunicação dirigida à população, porque elas, as indústrias, passam pelo menos uma hora repetindo ‘eat junk, eat junk, eat junk’. Agora, se essas grandes corporações conseguem destinar US\$ 40 bilhões apenas para marketing e comunicação, imagine você quanto elas não estão ganhando. *Junk food* é uma máquina de fazer dinheiro. Essas indústrias não fazem alimentos, elas fazem dinheiro.

Há algumas iniciativas públicas que parecem caminhar nesse sentido, como diminuir o tamanho dos refrigerantes em Nova York, assim como no Brasil se controla a quantidade de sal em alimentos processados. Esse é um caminho a seguir?

Não, isso é parte da questão, mas não a mais importante. Se você diminui a quantidade de gordura ou sal dos alimentos processados, o resultado não é comida saudável. Se você tira o lixo do lixo, o resto ainda é lixo. Eu fui persuadido de que podemos limitar quantidades de determinados ingredientes, e é útil se for para estabelecer padrões, por exemplo, proibindo que tal produto seja anunciado na televisão, mas não se pode dizer que ao tirar gorduras e sal estaremos produzindo comida saudável. O produto final continua sendo *junk food*, mas pode ser um recurso útil para regulamentar.

Hoje em dia, é muito mais fácil e mais barato consumir alimentos ultraprocessados do que os alimentos considerados saudáveis. Em que medida você acha que uma dieta balanceada é influenciada pela questão econômica?

Se você for para determinadas regiões do Norte do Brasil, verá que as pessoas estão comendo alimentos saudáveis, da culinária local, e não comida processada. Acho que há, sim, uma tendência em favorecer os produtos industrializados dando a eles preços baixos, e isso precisa ser revisto, mas eu não acho que podemos generalizar e dizer que em todo lugar a comida saudável é mais cara do que as outras. Há muitos países onde existe acesso a alimentos naturais em todas as estações do ano,

Foto: Michele Mifano



e a preços acessíveis mesmo para as camadas mais pobres da população. Então, eu não colocaria isso como uma regra. A longo prazo, porém, a comida processada certamente ficará ainda mais barata do que qualquer comida que venha do campo, mas, no fim, se você fizer um balanço, verá que está perdendo.

Por quê?

Mesmo que você gaste mais com alimentos saudáveis, estará pagando por sua saúde. Se decidir pagar menos hoje, no futuro esse custo será alto, porque você vai começar a ter problemas vasculares e várias outras doenças consequentes desse tempo de má alimentação. No fim das contas, o baixo preço da *junk food* causa poluição, epidemias, acaba sendo um preço bem mais alto se considerarmos tudo o que envolve sua produção e

consumo. Isso apenas para dizer que, economicamente, o balanço é manipulado. Se as pessoas fizessem os cálculos do que o meio ambiente está perdendo e de como estão cuidando do próprio corpo, elas voltariam a cozinhar todos os dias.

Quando a sociedade perdeu o hábito de cozinhar?

Obviamente foi um processo, mas quando penso sobre a questão, me lembro dos italianos e inverto a pergunta: como diabos eles conseguiram preservar esse hábito? Como ainda são tão próximos da agricultura? O que acontece em países que gostam de imitar outros, como os Estados Unidos, é que eles trilham caminhos absolutamente obscuros e a população sequer sabe a origem do que consome. A comida não vem do refrigerador ou

“ Se você diminui a quantidade de gordura ou sal dos alimentos processados, o resultado não é comida saudável. Se você tira o lixo do lixo, o resto ainda é lixo ”

do supermercado! A comida vem do campo, e essa falta de conexão com os alimentos é algo que a Itália não deixou acontecer. Tenho um grande interesse por esse fenômeno, porque você não verá livros nas prateleiras italianas tentando ensinar a população a se alimentar bem, enquanto na América do Norte boa parte dos novos títulos é sobre como viver de forma saudável. Americanos são obcecados com a ideia de se alimentar bem, mas não o fazem.

Como assim?

Nós perdemos a autonomia de preparar os alimentos porque temos hoje em dia alguém nos servindo. Alguém vem e diz: “Tenho aqui sua comida pronta, você só precisa colocá-la por um minuto dentro do micro-ondas”, e há pessoas que acham isso excelente. A hora da refeição é para ser algo co-

letivo, um tempo de socialização, de convivência, não é só questão de se alimentar. O que estou dizendo é que há muitas conveniências ligadas à comida ultraprocessada, como o preço e a praticidade, mas essa conveniência é um desastre! Não é apenas sobre saúde, embora esse seja um ponto importante, mas é sobre socialização, compartilhar experiências, e isso está sendo tirado progressivamente da nossa cultura.

De que maneira a aglomeração dos grandes centros urbanos intensifica essa falta de conexão com os alimentos?

Um dos problemas que temos nas grandes cidades é que você precisa de muitas horas para cumprir todos os seus compromissos. Ou seja, quase não resta tempo para outras tarefas e atividades. Se o sistema de transporte melhorasse, por exemplo, você conseguiria organizar melhor a rotina. Seria como chegar a alguém da parcela mais pobre da população, que vive mais afastada dos grandes centros, e dizer ao fim de um ano: “Nós estamos te devolvendo um mês da sua vida que você perdeu se transportando de um local para outro”.

No último Guia Alimentar para a População Brasileira, que esteve em consulta pública em 2014, há uma sentença que diz que “a informação esclarece consumidores e empodera cidadãos”. Você poderia comentá-la?

Comer bem ou querer cozinhar deve começar na base, e quanto antes melhor. Nós sentimos e descobrimos ingredientes locais desde muito cedo. Tudo o que aprendemos tem conexão emocional, é algo progressivo, não

estritamente racional, e por isso os cinco primeiros anos de vida são importantes. Se uma mãe lactante se alimenta de cebolas, alho, frutas e vegetais, por exemplo, a criança será capaz de detectar essas substâncias, assim como ela pode detectar o cigarro de uma mãe fumante. A informação também deve estar na escola, em campanhas públicas, na televisão, na internet, no rádio, para que as pessoas sejam informadas sobre o que elas estão consumindo. Em resumo, a mensagem para que cidadãos valorizem a culinária tradicional precisa ser algo completamente simples para todos.

Que consequências vamos ter que enfrentar nos próximos anos se não mudarmos esse cenário atual?

Muitas doenças, como as cardiovasculares e o diabetes, aparecendo cada vez mais cedo, e uma geração que provavelmente viverá menos do que as anteriores. Além disso, muito dinheiro precisará ser investido para remediar consequências, o que pode acabar quebrando alguns governos, pois tratar de doenças crônicas envolve custos muito altos. Olha, não é um bom panorama, e acho que é necessário agir logo, de uma maneira ecológica, voltando a respeitar as bases, o meio ambiente. Estamos usando os recursos naturais para combustível, para alimentar animais e esquecemos de nós mesmos. Agindo em consonância com o meio ambiente, e usando as informações que temos adquirido nas duas últimas décadas sobre as consequências desses hábitos na saúde, acho que conseguimos definir prioridades para o futuro. Não podemos só melhorar o PIB, a economia, é preciso pensar cada vez mais nos hábitos da população. ■



PLANETA MESA

texto: Josimar Melo*

NÃO TEM COISA MELHOR — BEM, PELO MENOS NÃO MUITA COISA MELHOR

— do que se juntar à mesa com pessoas de quem gostamos, e ali compartilhar uma gostosa refeição. Claro que aí não se divide apenas o pão: também se compartilha a companhia, o afeto, as experiências que são contadas e ouvidas e comentadas; compartilha-se enfim a vida, enquanto ela é vivida e apreciada.

Mas “a mesa”, no caso, não precisa ser necessariamente um móvel, uma mesa física que suporta nossas guloseimas e nossos cotovelos. Comer junto é um ato que pode ocorrer em muitas situações, e nem sempre haverá aquele anteparo juntando as pessoas. O que vai juntá-las é a ocasião.

No nordeste brasileiro onde nasci — mas também em outros cantos do Brasil, como o interior do Estado de

São Paulo, em que vivo -- há lugares, ou pelo menos pessoas, que ainda mantêm um hábito antigo, o de comer com a mão, sem talheres, agachado no chão.

Aquelas pessoas agachadas — ou eventualmente sentadas num murinho, ou acomodadas num banquinho ou numa pedra — estão compartilhando seu momento. Às vezes compartilhando até mesmo as travessas, de onde tiram seu feijão, sua farinha, habilmente moldadas em bolinhos que serão levados à boca.

Na minha terra, onde nasci mas nunca vivi, Pernambuco, chamam a este bolinho “capitão” -- a comida de comer “de mão”. E, curioso: o bolinho -- de feijão com farinha mas também acrescido de arroz, de jerimum, de pimenta, de toucinho, de carne-seca, do

*É crítico gastronômico da *Folha de S.Paulo*, sócio do site *Basilico* e apresentador de *O Guia*, no canal NatGeo. É autor do *Guia Josimar*, de restaurantes de São Paulo; professor de História da Gastronomia; e presidente do júri brasileiro do prêmio *World's 50 Best Restaurants*.



A mesa não precisa ser necessariamente um móvel, uma mesa física que suporta nossas guloseimas e nossos cotovelos. Comer junto é um ato que pode ocorrer em muitas situações, e nem sempre haverá aquele anteparo juntando as pessoas



que fosse – não deixa de lembrar o tão sofisticado sushi...

Mas que entre nós é um hábito milenar que nossos índios sempre cultivaram – comer diretamente com as mãos, e no chão, mas em conjunto. Ali não tem mesa, mas estão todos dividindo seu pão e sua prosa, como se mesa houvesse.

No Oriente Médio há também o hábito de dispensar a mesa para comer. Como se fazia no passado, muitos ainda hoje preferem comer no chão – ainda que repousados em ricas almofadas. Ficam em círculo, e no meio deles, há apenas uma toalha diretamente no chão, obviamente recoberta de inúmeros (sim, costumam ser muitos!) pratinhos e cumbucas com deliciosas iguarias, das quais todos se servem animadamente. Em poucos lugares se come tão fartamente e alegremente como no Líbano, e ali é mais tradicional fazê-lo sobre almofadas no chão do que sobre cadeiras à mesa.

Também nas casas japonesas, e em outros países do Oriente asiático, a mesa é um pouco diferente do nosso padrão ocidental – ela é baixinha, seu tampo fica quase no nível do solo, e ao seu redor as pessoas também dispõem cadeiras.

Sem falar ainda de outras situações em que não é exatamente a mesa o protagonista. Já repararam como pode ser informal, delicioso e divertido comer no balcão dos nossos tradicionais botecos? Ou nos mágicos balcões de sushibares? Ou da padaria? Em todos esses casos, mesa pra quê?

Nem sempre, portanto, está ali aquele móvel; e no entanto, em todas essas circunstâncias, estão todos os comensais simbolicamente “à mesa”, todos compartilhando um mesmo momento de restauração da vida enquanto compartilham também a sociabilidade.

Mas vamos considerar que a mesa, na nossa sociedade ocidental, virou o padrão como local de refeição. E mais: ganhou um papel especial, um certo status superior, um espaço nobre e central num cômodo onde ela reina – a sala de jantar.

É verdade que, no Ocidente, há muito existiam suntuosas salas de jantar, com suas mesas gigantescas, seus aparadores, suas cadeiras de altos espaldares – mas até poucos séculos atrás, esse era um padrão encontrado unicamente nos palácios e castelos. Até o século 18, na Europa, as casas burguesas, onde viviam os plebeus, na cidade – assim como no Brasil, nas casas comuns onde todos viviam, seja na cidade ou no campo – não tinham a “sala de jantar” cerimonial. O hábito sempre foi comer na cozinha, a poucos passos do fogo: comia-se no espaço doméstico (e não no “de visitas”), com a família praticamente instalada ao pé do fogão.

É portanto recente, na história – coisa da época da Revolução Francesa para cá –, o trânsito da mesa de comer para um espaço especial e nobre – acompanhada, logicamente, de toda uma cerimônia representada pela baixela, pelas pratarias, pelas toalhas e guardanapos, pelas taças especiais. E com isso, a própria refeição ganhou um outro verniz.

Mas nada que mudasse o essencial: comer junto continuou sendo dividir mais do que a comida -- seja em família, seja em situação social mais formal.

E ali reina a mesa.

Um objeto que no passado ficava encostado às paredes, mais aparador do que aglutinador de pessoas, e que já foi absolutamente básico e rudimentar, até que virasse objeto também ornamental, ganhasse contornos decorativos, e finalmente, se transformasse em ícone do design moderno.

Quem (como eu) estudou arquitetura e design tem na retina peças de grande impacto produzidas no século vinte, quando não apenas famosos designers como também todos os arquitetos importantes deixaram sua marca nesses móveis.

É o caso das mesas (vale a pena buscar na internet para conhecê-las) Saarinen (do finlandês Eero Saarinen), Eiffel (do americano Charles Eames), Noguchi (do nipo-americano Isamu Noguchi), Husser (do americano Frank Lloyd Wright -- que além disso, desenhava mesas especiais para cada ambiente que projetava), Berlino (do escocês Charles Mackintosh), bem como a LC6 do franco-suíço Le Corbusier, a Bio do húngaro Marcel Breuer...

A lista é infindável, mas entre esses verdadeiros artistas ainda vale a pena incluir a italiana (que foi radicada no Brasil) Lina Bo Bardi, com as grandes mesas coletivas que projetou para o restaurante do MASP e do Sesc Pompeia. E lembrar que até mesmo o arquiteto e designer brasileiro Sergio Bernardes, mais conhecido por suas cadeiras, chegou a desenhar mesas exclusivas como parte do projeto de casas de sua autoria.

Ainda que ela nos venha à mente principalmente associada às refeições, temos também que lembrar que a refeição não é o único momento onde a mesa nos parece indispensável. Este móvel também tem sido, e cada vez mais, o acessório habitual nos momentos de trabalho, que ocupam tantas horas da nossa vida.

Mas devemos de convir: considerando que ela está presente nas reuniões de negócios, agrupando pessoas em momentos tensos de trabalho; assim como faz parte do nosso cotidiano, apoiando nossos computadores nas longas jornadas de trabalho

solitário (ainda que em escritórios ou grandes repartições) que compõem boa parte das profissões -- existirá momento mais nobre para a mesa do que quando ela apoia nossos pratos, e organiza à nossa volta as pessoas junto das quais vamos comer?

Mas mesmo com tudo isso, fica claro que a mesa não é fisicamente indispensável para a refeição -- é aliás a coisa menos importante: o que glorifica o comer, antes de tudo, é a comida (não somente pela fartura, mas igualmente pela sua qualidade), e logicamente, também a companhia (assim como pessoas queridas, ou no mínimo interessantes, podem tornar uma refeição melhor, pessoas erradas podem torná-la uma tragédia).

Sentado no chão, de cócoras, em banquetas no balcão, cada momento desses pode se tornar uma refeição inesquecível -- com mesa ou não. Pois simbolicamente a mesa, o espaço de convívio com a comida, estará presente.

Mais: aqueles que comem diretamente no chão -- mesmo os que o forram com toalhas de seda ricamente bordadas -- no fundo estão fazendo do chão a própria mesa, sendo o solo nada mais do que um pedaço de terra do planeta. É quando, de forma tão básica, o planeta se torna diretamente a mesa -- mais simbolismo, impossível.

Não precisa de mesa, é verdade. Mas a verdade mesmo é que eu gosto de uma mesa de verdade. Confortável, repleta de gente e de comida, com talheres, guardanapos, jarras e tudo a que temos direito nos nossos (ou meus, pelo menos) hábitos atuais. Uma mesa com pratos apetitosos, papos amenos, boa bebida, e muitos afetos. Mas na falta dela, a mesa física, estando o resto presente, que falta ela fará? ■



O que glorifica o comer, antes de tudo, é a comida (não somente pela fartura, mas igualmente pela sua qualidade), e, logicamente, também a companhia





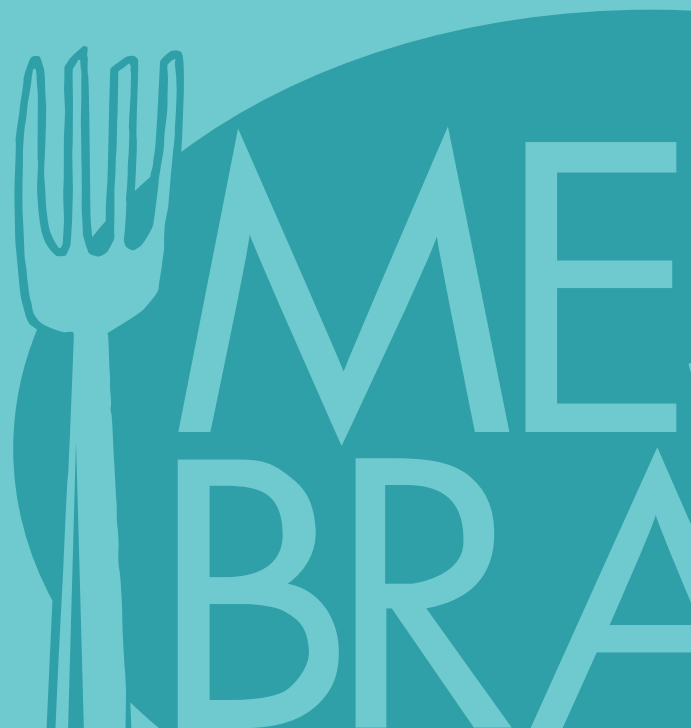
HÁ 20 ANOS

TRANSFORMANDO **desperdício de alimentos** **em solidariedade**

O Mesa Brasil contribui para reduzir a fome e o desperdício, atuando como elo entre empresas que doam alimentos e instituições sociais que necessitam recebê-los.

Por meio de ações educativas, compartilha conhecimentos e incentiva o aproveitamento integral dos alimentos, valorizando as pessoas e promovendo a cidadania.

Alimente essa ideia!
sescsp.org.br/mesabrasil





ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, CONTEMPORÂNEA E BRASILEIRA

Nas Comedorias você pode se alimentar de forma saudável, a preços acessíveis e em ambientes acolhedores. Equilibrando princípios da nutrição e da gastronomia, o Sesc valoriza os aspectos culturais e regionais dos alimentos e possibilita o encontro e a convivência à mesa.

sescsp.org.br/comedorias

