

O impacto do desperdício de alimento e como combatê-lo

Nas últimas semanas o noticiário foi inundado com notícias sobre a greve dos caminhoneiros. O impacto dela nós sentimos nas questões mais básicas do nosso dia a dia, como no preço da gasolina e na escassez de alimentos em supermercados em algumas cidades. Neste cenário, muitos relatos de desperdício de alimentos foram apresentados, como leite sendo jogado fora e toneladas de comida apodrecendo nas estradas. Veja como combater este problema

05/06/2018 14:10:53

Nas últimas semanas o noticiário foi inundado com notícias sobre a greve dos caminhoneiros. O impacto dela nós sentimos nas questões mais básicas do nosso dia a dia, como no preço da gasolina e na escassez de alimentos em supermercados em algumas cidades. Neste cenário, muitos relatos de desperdício de alimentos foram apresentados, como leite sendo jogado fora e toneladas de comida apodrecendo nas estradas. No Brasil, 96% da população disse preocupar-se com o desperdício de alimentos, segundo a pesquisa World Menu Report realizada pela Unilever. Contraditoriamente, essa mesma população está entre as 10 que mais desperdiçam comida no mundo, de acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação.

O ditado "é melhor pecar pelo excesso do que pela falta" é ainda mais popular na tradição de "mesa farta" do povo brasileiro, gerando muitas sobras que, quando não aproveitadas, acabam direto na lata de lixo. Um dado levantado pelo Instituto Akatu revela que cerca de 40 mil toneladas de alimento são desperdiçados por dia no Brasil. De acordo com Camila Kneip, coordenadora de nutrição da ONG Banco de Alimentos, esse excedente é capaz de alimentar 225 milhões de pessoas. A afirmação torna-se ainda mais alarmante quando combinada ao fato de que no país, mais de 13 milhões de pessoas estão passando fome, segundo dados do IBGE.

Dentro dos mercados e hortifrutis, quando frutas ou legumes possuem algumas manchas ou uma aparência considerada "feia", elas são automaticamente deixadas de lado por boa parte dos compradores. Em decorrência disso, muitos alimentos acabam apodrecendo nas prateleiras. Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) cerca de 50% de toda a produção é perdida na hora da colheita e no transporte, 30% na comercialização e nos supermercados, restaurantes e nas próprias casas. Prova disso é de que uma família de 5 pessoas

descarta, em média, 1kg de alimento diariamente.

Para combater essa realidade iniciativas surgem por todo o Brasil. Na cidade de Curitiba, capital do Paraná, a tradicional churrascaria Per Tutti localizada na Avenida das Torres, adotou medidas para enfrentar o desperdício. Dentro da cozinha, os profissionais são instruídos a fazer cortes mais finos em alguns alimentos perecíveis que são servidos no Buffet. "Cortamos pedaços menores, para que não haja bastante desperdício", explica a cozinheira Regina Maria Souza. Além disso, os garçons mantêm os olhos atentos para a preferência dos clientes, dessa forma, se em um dia a maioria opta por um churrasco malpassado, não há necessidade de que muitos cortes bem-passados saiam da churrasqueira.

Outra alternativa que pode ser aplicada dentro de casa é a alimentação sustentável, que visa aproveitar os alimentos em totalidade. Com ela, é possível aproveitar o caule da salsa, o pão amanhecido e até a casca do maracujá. Assim, diminuindo o desperdício e agregando ainda mais valor a comida de cada dia.

Acompanhe mais sobre a Churrascaria Per Tutti em Curitiba: <http://churrascariapertutti.com.br>