Opinião: Um novo paradigma da alimentação

23 de Abril, 2020

Por Madalena Rugeroni, country manager Too Good To Go Portugal

Ontem celebrámos 50 anos do Dia da Terra. Em 1970 este dia foi celebrado pela primeira vez, com o propósito de criar uma consciência comum dos recursos naturais do planeta, da educação ambiental e da nossa participação como cidadãos ambientalmente conscientes e responsáveis.

E hoje, mais do que nunca, neste tempo sem precedentes em que muito se fala sobre a "recuperação" do planeta, não podemos deixar que se caminhe para o paradoxo da sustentabilidade ambiental. Que este seja um tópico ofuscado por outras questões emergentes desta pandemia, igualmente importantes e urgentes, como a segurança e a saúde pública. Até porque existe uma correlação imediata e óbvia entre ambas as prioridades – um planeta saudável é também o reflexo de uma sociedade sã e segura – e essa foi uma das maiores aprendizagens da circunstância da nossa actual realidade.

E é sobre esse facto que a **Too Good To Go** se propõe a reflectir, nesta realidade que era aparentemente impossível, mas que provou já ter dado origem a alterações na sociedade e no planeta que só seriam previstas (em cenários muito optimistas) num período de tempo muito mais longo. A actual pandemia abalou o mundo e estamos a testemunhar mudanças sísmicas, e a indústria alimentar e a forma como nós, consumidores, vemos os alimentos, é uma das alterações mais marcantes. Apesar de sermos uma nação valente e apaixonada por comida, o respeito por essa mesma comida perdeu-se de forma generalizada, um pouco por todos os cantos do mundo, não sendo Portugal uma excepção. E isto deve-se, muito possivelmente, ao simples facto de termos vivido numa época, e principalmente numa fatia dos afortunados, em que a comida sempre esteve disponível. Acostumamo-nos a prateleiras cheias e a ter acesso abundante a alimentos quando e onde quisermos. Somos os sortudos deste mundo civilizado, compradores de conveniência, sempre capazes de abastecer os nossos frigoríficos sem realmente pensar no que já temos em casa.

De certa forma, e para a grande generalidade dos consumidores o laço emocional à comida, que nos permite, a todos, reconhecer-lhe o seu valor individual e colectivo, perdeu-se. Não sabemos que recursos são necessários para produzir alimentos, de onde vêm ou quem na realidade os produziu para nosso proveito. Compramos abacates do México e mirtilos da Nova Zelândia e achamos necessário ter acesso a morangos a meio de Dezembro. Em suma, e em parte por causa da sua abundância, os alimentos tornam-se numa mercadoria à qual não lhe é dado o devido valor nem respeito. E vivemos agora num cenário em que muito provavelmente, o volume de desperdício de alimentos em casa poderá ter aumentado. Seja por falta de consciência, ou pura e simplesmente, por falta de conhecimento necessário, para se distinguir inclusive se um alimento está ou não, ainda próprio para consumo, ou até porque não sabemos como o aproveitar no seu todo.

Mas porque o impossível aconteceu, e por conseguirmos reconhecer todas estas limitações, a nossa relação e respeito pela comida mudou. A partilha e a entreajuda crescem e dicas de como aproveitar os alimentos, de receitas ricas em nutrientes e munidas de uma criatividade de reaproveitamento inteligente e astuta – das mais complexas e elaboradas às mais simples e de fácil aplicação a qualquer lar, estão um pouco por todo lado. É agora crucial que nos lembremos que estas mudanças não podem ser apenas o reflexo de um condicionamento, mas sim uma aprendizagem que dele adveio, uma nova forma de estar, de comprar, de preservar, de cuidar, de trabalhar, de retribuir, de aprender – de nos alimentarmos e de respeitarmos a terra, e todos aqueles que a trabalham e todos os outros que dela dependem – todos nós.

Nas últimas semanas, e movidos por esta oportunidade de mudança e pelo aumento generalizado de solidariedade, nós na Too Good To Go, e na qualidade de empresa de impacto social e *player* de relevo no combate ao desperdício alimentar e redução de emissões de CO2 que dele advêm, participámos em discussões ao lado de ONGs e empresas que compõem a *Green Recovery Alliance*, uma aliança lançada no Parlamento Europeu com o apoio de 12 ministros do meio ambiente da UE, que assinaram um apelo por uma recuperação verde desta pandemia. Um projecto que visa apoiar planos de recuperação, que coloca a luta contra as mudanças climáticas e a perda de biodiversidade no centro da política económica europeia. Cabe-nos a todos nós percebermos o nosso impacto e trabalharmos na construção deste novo mundo.

Esta pandemia antecipa mudanças, que estavam inclusive em agenda, como a educação à distância, o trabalho remoto, a procura pela sustentabilidade, e a consciência individual e colectiva, de que todos temos de ser e agir com uma maior responsabilidade no impacto ambiental e social. É importante mantermos viva a memória de um tempo em que aprendemos a importância de conceitos e valores como solidariedade e empatia, para com o próximo e para com o planeta e os seus recursos. Princípios básicos que nos podem levar a um novo e mais consciente modelo de consumo alimentar.