Nas pequenas coisas do dia-a-dia

Carina João Oliveira

Há em curso alterações profundas ao modo como vivemos, já aqui o tenho dito. Muitas dessas coisas são boas, ou aliás, têm que ser boas e têm que nos conduzir a um mundo melhor, porque para o mal já cá há muito. Pelo menos têm esse potencial.

Os temas estão na moda, basta escolher palavras como digital, verde ou sustentabilidade. Todos juntos dão composições de palavras bonitas... mas, o que significa isto na prática? Penso muitas vezes nisto. Procuro o fio que me conduza a desfazer este novelo de conceitos que todos os dias nos entram pela comunicação adentro.

Gosto de relatar situações que presencio e aquilo que delas consigo extrair para vos partilhar. Assisti há dias ao Fórum da Gastronomia, sobre o futuro destas áreas para Portugal, em mais uma edição do concurso nacional Jovem Talento da Gastronomia promovido pelas Edições do Gosto. Conseguimos estar na final com dois alunos do curso de Cozinha e os dias que envolvem estas competições são sempre muito ricos também para perceber novidades e tendências. A educação profissional tem que liderar conceitos, não há outra forma.

Uma das demonstrações de cozinha ficou a cargo de uma chefe que apresentava a visão com que pensava a sua cozinha e os seus cozinhados: produtos de quilómetro zero.

Ela procura a tal minimização da pegada ecológica e ambiental. Os produtos que lhe chegam à mesa fazem poucos quilómetros até ali serem preparados. São adquiridos os produtos disponíveis mais perto.

Depois, na fase de preparação, o desperdício também é pensado de uma ponta à outra.

Assisti com espanto e verdadeira admiração à demonstração disto na prática. O preparado que foi consumado à nossa frente consistia em rissóis com o aproveitamento integral de uma laranja (sim, toda). A casca, a membrana branca, a polpa e o sumo.

Notável... cada uma destas partes diferentes contribuía para uma das etapas do rissol. E estavam óptimos!

(Sem desvendar segredos de receita: a casca por exemplo, ia ao forno a secar e era depois reduzida a um granulado que se equipara à função do pão ralado para panar o rissol...).

A consciência está em todo o processo de todo o acto alimentar. Se recuarmos ao tempo das regras de São Bento, também aí encontramos preocupações de sustentabilidade, que tinham por base a optimização da vida em sociedade, o máximo efeito mas com mínimo impacto: ... *de tal modo que as coisas necessárias se encontrem perto do mosteiro para que não haja necessidade de os monges vaguearem por fora e muito longe...*

Certamente haveria explicações prosaicas sobre as mais-valias disto para o bem das almas, mas confesso que a sustentabilidade se aplica aqui na perfeição!

Vale a pena pensar nisto nas mais pequenas coisas do nosso dia-a-dia.

CEO da Insignare