Pensar na sustentabilidade alimentar e valorização gastronómica

Rui Lopes
Chef de cozinha
e nutricionista

O chef de cozinha Rui Lopes não tem dúvidas de que é cada vez mais necessário repensar a sustentabilidade alimentar e a valorização gastronómica dos produtos locais para atenuar os problemas relacionados com o excesso de consumo de produtos alimentares.

Baseando-se no estudo da Universidade de Aveiro 'Portugal era o país com maior pegada ecológica alimentar do mediterrâneo em 2020', Rui Lopes conclui que "se todos os habitantes do mundo consumissem como os portugueses, precisaríamos de mais de dois planetas Terra" para satisfazer as necessidades da população.

Para Rui Lopes, que também é nutricionista, "os sistemas alimentares devem ser pensados na ótica das políticas de alimentação e segurança alimentar, de saúde pública, do desenvolvimento dos territórios e, particularmente, no âmbito das políticas locais".

Desta forma, é cada vez mais importante promover os produtos locais, e dar-lhes preferência na hora de escolher os alimentos para a despensa de cada um.

E Rui Lopes considera que "a gastronomia de base local é, provavelmente, o mais importante instrumento para reduzir a pegada ecológica alimentar, porque ela assenta nos produtos locais, nas cadeias curtas de produção e distribuição".

Na cidade de Leiria, Rui Lopes dá o exemplo do Mercado Municipal, que alberga "cerca de uma centena de produtores locais, que dependem do consumo local para garantir a sua atividade".

Mas a existência do Mercado Municipal de Leiria não é suficiente para mitigar os problemas a que Rui Lopes se refere, a nível local.

"Faltam programas de promoção da alimentação e gastronomia de base local, de valorização e integração dos produtos endógenos e da produção local nas cantinas escolares, nos lares, nos serviços públicos e na restauração privada".

Em Portugal, já se realizam ações de sensibilização para alertar para o excesso de consumo, mas Rui Lopes confessou que estas iniciativas têm tido "pouco sucesso, segundo os investigadores".

A valorização da gastronomia e dos produtos locais é um trabalho que deve ser desenvolvido por "todos nós", defende o chef de cozinha, "com o auxílio das políticas e iniciativas do município, com a importante participação das associações, passando pela responsabilidade da restauração e da indústria na promoção dos produtos endógenos".

Traçar políticas locais de desenvolvimento agrícola

Rui Lopes defende que se deve "pensar a região na perspetiva da sustentabilidade alimentar". Para que isto aconteça, o chef propõe "traçar políticas locais de desenvolvimento agrícola, conducentes à diminuição das necessidades de importação e na incrementação das cadeias curtas de abastecimento alimentar".

Para serem eficientes, estas medidas teriam que estar assentes "na tradição alimentar e gastronomia local, alinhado com uma estratégia nacional de diminuição de importações de alimentos e de estímulo ao setor primário", isto porque um estudo da Universidade de Aveiro, em que Rui Lopes se baseou, estabelece que "73% do consumo alimentar nacional depende de países terceiros".

E a sustentabilidade alimentar começa a nível local, através de "empresas de pequena e micro dimensão", capazes de garantir a "sustentabilidade", dando-lhes a possibilidade de distribuir "a riqueza gerada no setor agroalimentar".