

COMIDA QUE DÁ EM ÁRVORE

FUNDADORA DA 'MATO NO PRATO' EXPLICA COMO A ALIMENTAÇÃO PODE PRESERVAR A NATUREZA

Se você fizer uma busca rápida aí no seu acervo de memórias afetivas certamente vai encontrar algum registro em que experimentou algo direto da natureza, muito possivelmente frutas e vegetais, direto do quintal. Já viveu algo assim?

Agora, avalie a diversidade de alimentos que você consome diariamente. Fazem parte do seu cardápio arroz, feijão e trigo; se tratando de frutas, maçã, laranja e banana, até chegar aos vegetais como alface e tomate. Sem falar dos embutidos e derivados do milho e da soja. Bem, para a ciência isso se chama monotonia alimentar.

Se basicamente grande parte da população segue essa mesma dieta, isso significa que temos uma demanda extensiva de cultivo, muitas vezes,

em áreas de matas nativas que poderiam nos apresentar milhares de espécies comestíveis diferentes. Pausa. Chegamos ao ponto principal da nossa conversa: perdemos a nossa tradição alimentar, por conta de uma série de fatores como industrialização e regimes de trabalho, e estamos consumindo cada vez mais alimentos ultraprocessados.

“Estamos no Brasil, o país mais biodiverso do planeta! A ciência estima que temos mais de 20 mil espécies comestíveis, mas só conhecemos aquelas de cultivo agressivo”, explicou Beatriz Carvalho, fundadora da comunidade Mato no Prato.

Sim, os alimentos orgânicos são mais caros e o mercado já entendeu que a “alimentação saudável” é um negócio rentável. Mas a proposta aqui é aquela comida de verdade que como a Beatriz

