

Atitudes que você pode tomar para tornar seus hábitos na cozinha mais sustentáveis

Confira diversas iniciativas ecológicas dentro da gastronomia: canudos alternativos, embalagem com cera de abelha, doação de alimentos e mais



Comente

30 de janeiro de 2019 | 20:47
por **Matheus Prado**

ESPECIAL PARA O ESTADO

O uso indiscriminado de plástico é uma roupa que não nos serve mais, assim como o desperdício de comida. Durante muito tempo, a gastronomia deixou de lado o impacto ecológico causado pela sua prática para supostamente priorizar a qualidade do serviço prestado, mas essa desculpa não cola mais.



Com que canudo eu vou? Foto: Nilton Fukuda|Estadão

Segundo pesquisa publicada pela Science em 2015, produzimos 275 milhões de toneladas de lixo plástico por ano. Outro dado assustador: segundo estudo de 2013, realizado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), desperdiçamos cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos todos os anos.

Restaurateurs e chefs têm buscado alternativas para reduzir lixo e o desperdício presente nas cozinhas de seus restaurantes. No Olympe, de Thomas Troisgros, a ordem é aproveitar todos os ingredientes “da casca até o talo”. Seguindo a tradição de sua cozinha francesa, tudo é aproveitado. O chef explica que a redução de lixo é consequência do que aprendeu com o pai, “respeitar o que a terra dá”.

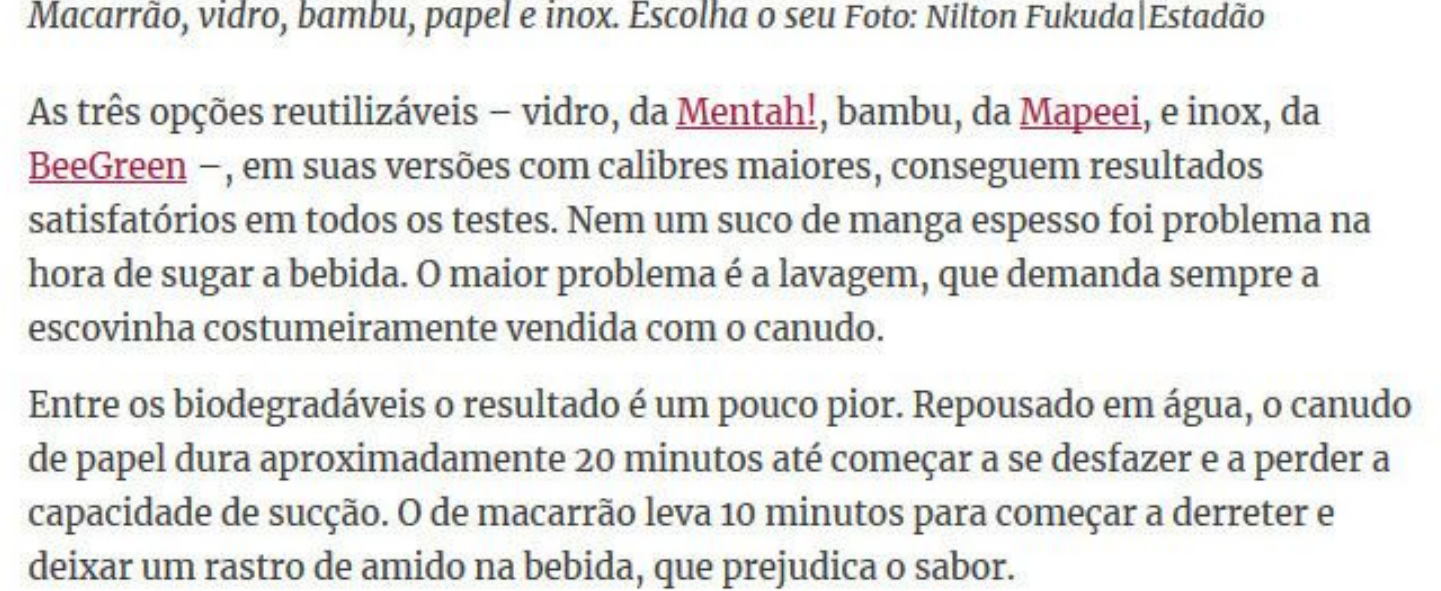
O lixo plástico produzido também recebe atenção especial. O canudinho virou o vilão da vez e está sendo banido de bares, restaurantes e cafeterias de todo o mundo. No Astor e no SubAstor, por exemplo, é substituído por macarrão. No Frank, por uma versão de papel.

No Café Mocotó, casa de Rodrigo Oliveira no Mercado de Pinheiros, as embalagens descartáveis dos petiscos são biodegradáveis ou feitas de bagaço de cana, que pode ser transformado em adubo.

Boas iniciativas não faltam, mas sempre dá para fazer um pouco mais. Por que não carregar consigo um copo ou canudo reutilizável? Ou então substituir o plástico filme da cozinha por um pano à base de cera de abelha? Confira algumas, entre muitas, atitudes verdes que podem ajudar você a reduzir sua produção de lixo.

GUERRA DE CANUDOS

Caso mais simbólico dessa revolução verde, os canudos tradicionais vêm sendo banidos de restaurantes e bares. Apesar de não serem a maior ameaça quando o assunto é plástico, talvez sejam um dos objetos mais facilmente substituíveis no nosso dia a dia. E não faltam opções. De papel, de vidro, de inox, de bambu, de palha de trigo e, pasmem, de macarrão. A reportagem do Paladar testou canudos de diversos materiais alternativos para avaliar sua capacidade de sucção, de resistir ao tempo, a facilidade de lavagem e a retenção de odores.



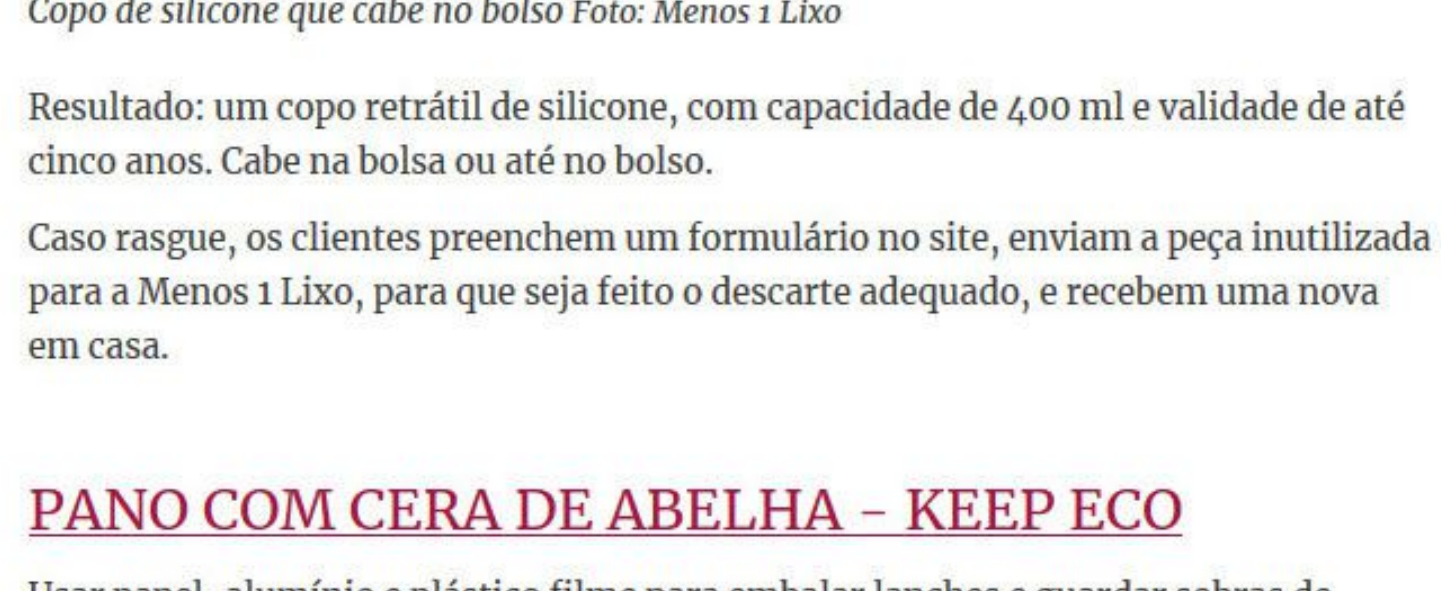
Macarrão, vidro, bambu, papel e inox. Escolha o seu Foto: Nilton Fukuda|Estadão

As três opções reutilizáveis – vidro, da [Mentah!](#), bambu, da [Mapeei](#), e inox, da [BeeGreen](#) –, em suas versões com calibres maiores, conseguem resultados satisfatórios em todos os testes. Nem um suco de manga espesso foi problema na hora de sugar a bebida. O maior problema é a lavagem, que demanda sempre a escovinha costumeiramente vendida com o canudo.

Entre os biodegradáveis o resultado é um pouco pior. Repousado em água, o canudo de papel dura aproximadamente 20 minutos até começar a se desfazer e a perder a capacidade de sucção. O de macarrão leva 10 minutos para começar a derreter e deixar um rastro de amido na bebida, que prejudica o sabor.

COPO – MENOS 1 LIXO

Copos reutilizáveis vem ganhando notoriedade nos grandes centros brasileiros, muito pelo trabalho de Fernanda Cortez, criadora da iniciativa [Menos 1 Lixo](#). Ela começou seu projeto em 2015. Inicialmente, vendia um produto que encomendava na China. Mas, por falta de rastreabilidade, decidiu fabricar por aqui. Esboçou o projeto com uma equipe de design e realizou parceria com duas fábricas.



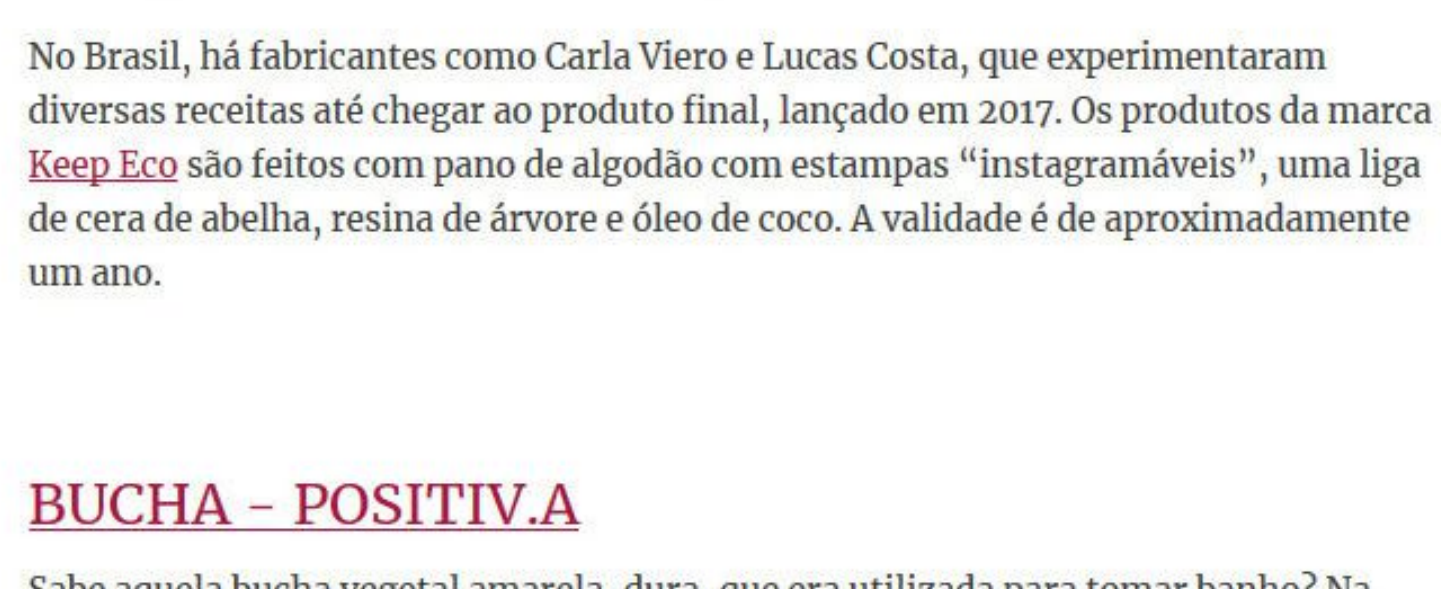
Copo de silicone que cabe no bolso Foto: Menos 1 Lixo

Resultado: um copo retrátil de silicone, com capacidade de 400 ml e validade de até cinco anos. Cabe na bolsa ou até no bolso.

Caso rasgue, os clientes preenchem um formulário no site, enviam a peça inutilizada para a Menos 1 Lixo, para que seja feito o descarte adequado, e recebem uma nova em casa.

PANO COM CERA DE ABELHA – KEEP ECO

Usar papel-alumínio e plástico filme para embalar lanches e guardar sobras de comida na geladeira é feio ecológica e visualmente. Como alternativa, surgiu no Canadá, há uma década, a ideia de reforçar tecidos de algodão com cera de abelha para servir de embalagem. A cera, aplicada quente sobre o pano, depois de seca confere elasticidade e uma camada de proteção que permite que os alimentos respirem.



Embalagem dura cerca de um ano Foto: Keep Eco

No Brasil, há fabricantes como Carla Viero e Lucas Costa, que experimentaram diversas receitas até chegar ao produto final, lançado em 2017. Os produtos da marca [Keep Eco](#) são feitos de pano de algodão e lâmpadas “instagramáveis”, da marca de cera de abelha, resina de árvore e óleo de coco. A validade é de aproximadamente um ano.

BUCHA – POSITIV.A

Sabe aquela bucha vegetal amarela, dura, que era utilizada para tomar banho? Na cozinha, ela pode substituir a tradicional esponja dupla face, que demora um bocado para se decompor. A [Positiv.a](#), loja online de produtos de limpeza, que tem parcerias com chefs como Paola Carosella, desenvolveu o produto.

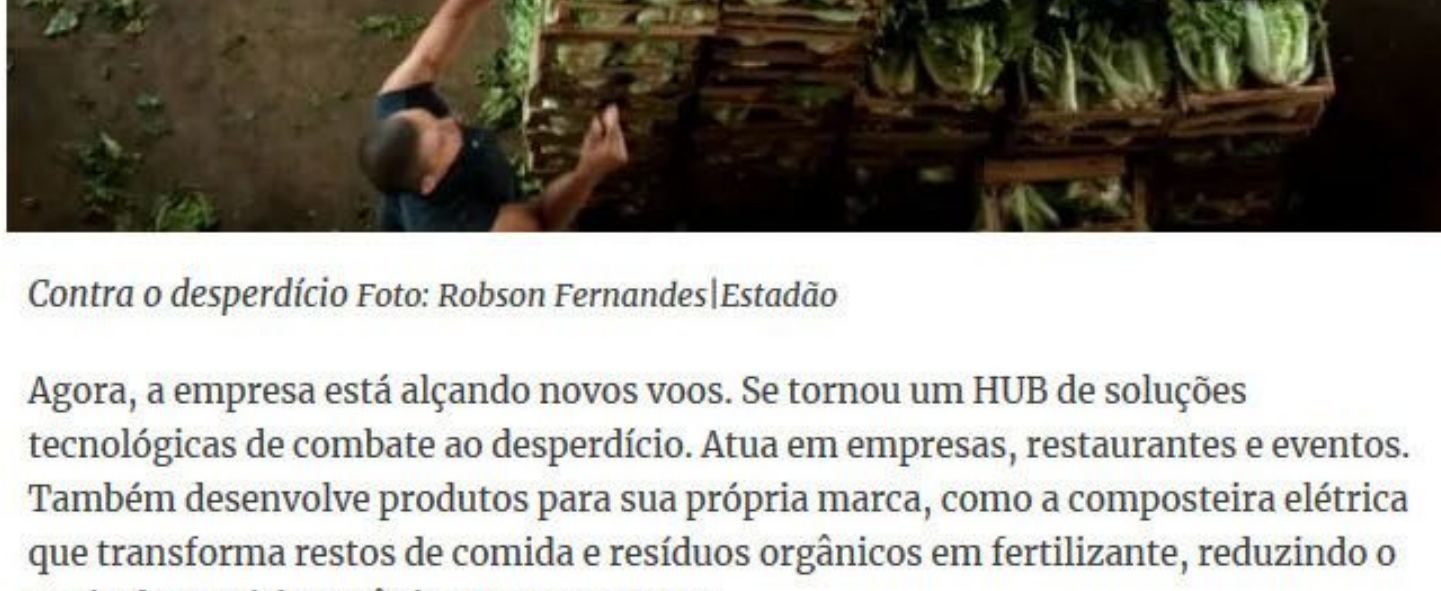


Produção de Dona Zizi Foto: Mônica Fumagalli

Além da bucha, a empresa vende uma linha de produtos de limpeza hipoalergênicos e biodegradáveis, em embalagens recicladas feitas com plásticos recolhidos no litoral brasileiro.

COMIDA INVISÍVEL

Começou como um aplicativo para conectar doadores e pessoas que dependem de doações de comida. Funciona assim: quem tem o que doar – alimentos próprios para o consumo, mas sem valor comercial – se cadastra no aplicativo e informa o que possui. Os doadores podem ser restaurantes, supermercados, bares e outros. Os interessados em receber a doação, que estão nas imediações, também se cadastram e assinam um termo de responsabilidade, assumindo os riscos pelo consumo dos alimentos. O aplicativo está disponível na Google Play.



Contra o desperdício Foto: Robson Fernandes|Estadão

Agora, a empresa está alcançando novos voos. Se tornou um HUB de soluções tecnológicas de combate ao desperdício. Atua em empresas, restaurantes e eventos. Também desenvolve produtos para sua própria marca, como a composteira elétrica que transforma restos de comida e resíduos orgânicos em fertilizante, reduzindo o envio de matéria orgânica para os aterros.

FRUTA IMPERFEITA

Todos os dias, toneladas de alimentos são descartados por estarem fora do padrão estético ideal. Todos os dias, a empresa de Roberto Matsuda e Nathalia Inada compra essas frutas e legumes dos produtores e vende a preços honestos. A ideia do [Fruta Imperfeita](#) é exatamente essa: conectar produtores que não conseguem escoar estes vegetais, devido ao custo do transporte, com consumidores que não se importam de aproveitá-los, para gastar menos.



Fruta boa e barata em casa Foto: J. F. Diório|Estadão

SERVIÇO

Os produtos citados estão à venda nos sites das marcas e em lojas como:

Mapeei: R. Augusta 1524, loja 19

Goiba Urbana: R. dos Pinheiros, 259

Tags: [Paladar](#) [gastronomia](#) [meio ambiente](#)