

ID: 118320123

23-07-2025

ECO AO
QUADRADO

CATARINA ROSETA PALMA
Professora Associada, ISCTE
Business School

Alimentos do futuro

Quando os seres humanos começaram a viajar para o espaço, o desafio de fornecer nutrição adequada às necessidades dos astronautas parecia passar por criar alimentos sintéticos. As séries de ficção científica que davam na televisão nos anos 70 e 80, como Star Trek ou Espaço 1999, propunham pós, comprimidos e máquinas que conseguiram fabricar qualquer alimento com base nas suas componentes moleculares. Na nossa imaginação, ali estava a alimentação do futuro, que nos permitiria ultrapassar as restrições de escassez e sustentar uma população em crescimento acentuado. Meio século depois, as tendências são bem diferentes. Compreendemos agora que um alimento é muito mais do que a soma das partes. Uma refeição consiste na ingestão de uma combinação de calorias, com hidratos de carbono, proteína, gordura, vitaminas e minerais em formatos e proporções muito variáveis. Alguns produtos fermentados, como o iogurte ou a kombucha, sobretudo se forem feitos em casa, contêm até microrganismos vivos, que ingerimos também, e

que se vão juntar à fauna e flora do nosso sistema digestivo, ajudando a manter a nossa saúde física e até mental. Todo um mundo novo, que nem desconfiávamos!

Entendemos hoje que o ser humano precisa de uma alimentação diversificada, que inclua comida de verdade e não seja dominada por alimentos sintéticos produzidos em ambiente estéril, para ter um microbioma saudável. Da mesma forma, também devíamos entender que os requisitos nutricionais de uma vaca ou de uma galinha vão além das componentes moleculares. E a mesma coisa se poderia dizer das plantas, que não são meras máquinas de transformar a luz do sol em açúcares. Quando falamos de saúde, é a abordagem integrada de “Uma Só Saúde”, que reconhece que a saúde das pessoas, dos animais, das plantas e dos ecossistemas são interdependentes (Organização Mundial de Saúde [1]). O desafio de alimentar a população humana tem de ser visto através deste prisma, e não numa lógica produtivista de aumentar as calorias disponibilizadas por meio de sistemas me-

canizados e afastados da sua base natural.

Num momento em que a próxima fase da Política Agrícola Comum está a ser discutida na União Europeia, é importante focarmos a nossa atenção neste aspeto: as políticas de apoio aos agricultores, essen-

ciais à manutenção de uma atividade agrícola expressiva nos solos europeus, não poderão continuar a subsidiar a destruição dos ecossistemas que os mantêm vivos. A Aliança Europeia para a Agricultura Regenerativa (EARA) produziu recentemente um contributo importante [2], documentando exemplos de práticas regenerativas, implementadas por agricultores europeus pioneiros, que alcançam múltiplos benefícios - não apenas produzir alimentos, mas também melhorar os solos, a qualidade da água e a biodiversidade. Se a saúde não é unidimensional, os indicadores de produtividade alimentar também não podem sê-lo. Será que quem argumenta a favor do aumento cego da produção (mais toneladas por hectare), como estratégia de defesa da segurança alimentar europeia, estaria interessado em refeições sintéticas em comprimidos? Ou dá valor ao sabor, à textura, ao contributo dos alimentos para o seu organismo? O futuro da alimentação, e da nossa espécie, tem de passar pela regeneração dos ecossistemas. Não é ficção científica. ■

Será que quem argumenta a favor do aumento cego da produção estaria interessado em refeições sintéticas em comprimidos?

O futuro da alimentação, e da nossa espécie, tem de passar pela regeneração dos ecossistemas. Não é ficção científica.

ID: 118320123

23-07-2025

CATARINA R. PALMA
Futuro da alimentação passa
por regenerar os ecossistemas
OPINIÃO 24

