



ARROZ VERMELHO

De origem asiática e introduzido no Brasil pelos portugueses ainda no século 16, esse arroz de sabor amendoado chegou a ocupar uma vasta área de cultivo no Nordeste. Hoje sua produção está concentrada em Santana dos Garrotes, na Paraíba, onde pequenos produtores e a Embrapa buscam melhorar as condições de produção

LAGOSTA

Existem duas espécies dessa iguaria encontradas no litoral brasileiro que estão ameaçadas pela pesca excessiva: a lagosta vermelha e a lagosta cabo-verde. No entanto, as duas podem ser consumidas, desde que sua captura não tenha sido realizada durante o período de defeso (reprodução), que vai de dezembro a maio



Foto: Gabo Moraes/Folhapress. Produção: Jéssine Lemos



UMBU

Fruta da caatinga, tem polpa suculenta e sabor agridoce. O risco de extinção está no corte indiscriminado da árvore para dar lugar a roças como milho e mandioca. Em Uauá, no interior da Bahia, uma cooperativa reúne 59 produtores que recolhem a fruta junto às comunidades locais e a transformam em produtos com apelo gastronômico

Gosto ameaçado

ANDREA VIALLI
COLABORAÇÃO PARA A FOLHA

Saem de cena a arara-azul e o mico-leão-dourado: é do cardápio brasileiro que algumas espécies correm o risco de desaparecer.

ONGs, chefs de cozinha e órgãos ambientais têm levantando a bandeira segundo a qual é preciso evitar alimentos que, embora comuns na mesa nacional, estão ameaçados de extinção. A lista inclui peixes, crustáceos, palmito e até o prosoaço pinhão.

Cheios de tradição, alguns alimentos correm o risco de sumir em consequência de mudanças nos hábitos e no ambiente

O caso dos peixes é emblemático: o governo federal estima que 80% dos recursos pesqueiros estão ameaçados pela pesca excessiva no país. Um erro comum dos pescadores é realizar a sua atividade durante o defeso, período de reprodução das espécies. Isso vem ocorrendo com a lagosta. “É preciso evitar consumi-la no período de defeso, entre dezembro e maio. O problema é que o defeso coincide com o verão, quando a lagosta é muito apreciada no litoral”, diz Leandra Gonçalves,

bióloga consultora da ONG SOS Mata Atlântica.

Levantamento da ONG realizado no final de maio em 35 estabelecimentos que vendem pescado em São Paulo mostrou que todos eles vendiam peixes no período de defeso, contrariando a regra do Ibama de não capturá-los.

Além da lagosta, outras espécies a serem evitadas são o badejo, o aratu (caranguejo) e o cação — que é uma denominação genérica para as espécies de tubarão.

O movimento “slow food”,

que surgiu na Itália na década de 1990 como uma resposta de pessoas ligadas à gastronomia contra a lógica do fast food reuniu, em um catálogo chamado “Arca do Gosto”, alimentos de todo o mundo que precisam ser protegidos do desaparecimento.

No total, são 1.066 ingredientes em 60 países. No Brasil, o levantamento traz 24 ingredientes ameaçados (veja alguns nesta página).

As razões para o risco de extinção podem ser ecológicas, como o desmatamento que dizima determinada espécie vegetal, ou culturais — ingredientes ou práticas culinárias tradicionais que vão sendo esquecidos.

“Queremos chamar a atenção para as espécies que estão desaparecendo e buscar

alternativas, seja no incentivo aos produtores para que continuem com o cultivo daquele alimento, seja pela substituição na cozinha por outros alimentos que não estão ameaçados”, diz Mariana Guimarães Weiler, coordenadora do movimento no país.

Mas nem sempre a melhor estratégia para evitar a extinção de um alimento é deixar de consumi-lo. A chef de cozinha Claudia Mattos, do restaurante Espaço Zym, em São Paulo, trabalha no resgate de ingredientes bem brasileiros, como a castanha de baru, a farinha de babaçu e a taioba.

“O princípio é consumir o ingrediente para assegurar a sobrevivência da espécie e das pessoas que a produzem”, diz a chef.

PALMITO-JUÇARA

A espécie de palmito mais tradicional e saborosa vem da palmeira juçara (*Euterpes edulis*), que cresce naturalmente na mata atlântica no Sudeste e Sul do país. Para se obter o palmito, a árvore é inteiramente cortada, o que colocou a palmeira em grave risco de extinção. Já há grupos, como os índios Guarani, cultivando o juçara de forma sustentável no litoral paulista



PINHÃO

A semente da araucária, árvore da mata atlântica típica de regiões serranas, é consumida cozida ou em preparações como purê e farofa. A estimativa é de que exista hoje apenas 1% das áreas de matas com araucárias originais. Em Santa Catarina, produtores criaram cooperativa para proteger os remanescentes e garantir um preço justo para o pinhão

CAMBUCI

A fartura desta fruta da mata atlântica serviu de inspiração para dar nome ao bairro paulista. Mas restaram poucos pés dessa árvore frondosa que pode chegar a oito metros de altura. O cultivo do cambuci, tradicionalmente usado como aromatizante de cachaça, vem sendo resgatado em municípios da Grande São Paulo e no interior do Estado



CONSUMO COLABORATIVO

Fique lá em casa, pegue uma carona

Rachel Botsman, autora de ‘O Que É Meu É Seu’, diz que a tecnologia estimula o compartilhamento de bens

LIVIA ALMENTARY
COLABORAÇÃO PARA A FOLHA

A forma de consumo do século 20, pautada pela aquisição e o acúmulo de bens materiais, está com os dias contados. Agora o século 21 desenha um outro tipo de consumidor: aquele que, em vez de comprar uma coisa, adquire o serviço ou a experiência que um produto proporciona. Essa é a aposta de Rachel Botsman, 35, coautora do livro “O Que É Meu É Seu: Como o Consumo Colaborativo Vai Mudar o Nosso Mundo” (Bookman, 262 págs., R\$ 44), lançado em 2011.

Especialista nesse tipo de consumo — considerado pela revista americana “Time” uma das dez ideias que vão mudar o mundo —, Botsman foi nomeada Jovem Líder Global pelo Fórum Econômico Mundial em abril.

Pós-graduada na Universidade Harvard, ela vive em Sydney e atua como consultora e palestrante. Confira trechos da sua entrevista à **Folha**.

★

Folha - O que é consumo colaborativo e por que você diz que ele pode mudar o comportamento do consumidor?
Rachel Botsman - Defino consumo colaborativo co-

Divulgação



RAIO-X

ATUAÇÃO

Consultora de empresas na área de inovação social

ORIGEM

Nascida em Londres, viveu dez anos nos EUA. Mora em Sydney

FORMAÇÃO

Graduada em Belas Artes pela Universidade de Oxford e pós-graduada em Administração em Harvard

OBRA

Coautora do livro “O Que É Meu É Seu: Como o Consumo Colaborativo Vai Mudar o Nosso Mundo”, escrito com o empresário Roo Rogers

mo a reinvenção de antigos comportamentos — mercantis — compartilhamento e troca, comércio e aluguel — por meio de novas tecnologias em escala e formas nunca antes possíveis.

O consumo colaborativo faz parte de uma reinvenção massiva da forma como pensamos a propriedade e o status. Por que pagar milhares de dólares por uma bolsa de

luxo se posso alugar uma diferente a cada mês?

As pessoas querem cada vez mais o benefício e a experiência que as coisas proporcionam, não as próprias coisas.

Qual o papel das novas tecnologias e redes sociais no consumo colaborativo?

Tecnologias sociais, de mobilidade e localização, são cruciais para o consumo co-

laborativo. Elas tornam o compartilhamento mais fluido a partir da eficiência e da confiança. Agora é possível criar mercados que podem, de forma eficaz, conectar milhões de bens e aptidões com milhões de necessidades.

A aquisição de coisas em excesso está vinculada também a um sistema de produção em que as indústrias lucram a

partir da escala e do volume de vendas. O consumo colaborativo modificaria essa cadeia de produção?

Ele desbloqueia algo que chamo de capacidade ociosa: o potencial social, econômico e ambiental de ativos subutilizados. Por toda parte, temos coisas, habilidades, espaços cheios de potencial de uso que podemos desbloquear. A tecnologia permite acessar capacidades e torná-las concretas.

Dessa forma, diferentemente do modelo que produz para as pessoas comprarem muitos itens, o interesse das empresas passa a ser o de desenhar e manter um produto capaz de ficar em uso por um longo tempo.

Como o consumo colaborativo pode impulsionar negócios mais criativos e sustentáveis?

Esse consumo alimenta a inovação porque cria um mercado para coisas que antes não tinham espaço para ser comercializadas. [É possível alugar] casas na árvore, [contratar serviços de] tarefas domésticas e compartilhar carona. Há empreendedores buscando formas de usar a tecnologia de modo criativo. Isso transfere o poder de grandes instituições para redes de indivíduos e comunidades.



Reprodução

É sustentável, mas é horrível

De boas intenções e garrafas PET reutilizadas o acervo deles está cheio. Criadores do blog visual com o título acima, a estudante Aline Lima, 21, e o coordenador de mídias sociais Eduardo Araújo, 23, estão há um mês postando resultados controversos da reciclagem e fazendo o povo rir com sua seleção de feiúras. “Nosso pico foi de 80 mil acessos no tumblr”, diz Aline. As imagens, achadas por eles na internet ou enviadas pela rede de seguidores, vão de casa de cachorro feita de caixas de leite a vestidos de saco de lixo, passando pelo jardim vertical de sapatos Crocs (acima). A dupla nada tem contra a sustentabilidade, que fique claro. “Mas é um tema que precisa ser vivenciado. Temos pesquisas, visões, dados. Falta a galera colocar em prática”, diz Aline.



Gabo Moraes/Folhapress