

OS DEZ MILÉNIOS DA GLOBALIZAÇÃO ALIMENTAR

“Discutiremos agora com mais alguns pormenores a luta pela existência”, disse Charles Darwin em 1859 na obra A Origem das Espécies e Thomas Malthus já antes tinha afirmado existir uma “luta perpétua por espaço e comida”.

O processo do ocidente na globalização da alimentação já começou há muito séculos e os grandes pioneiros foram os Portugueses com a descoberta dos novos Mundos, implantando novidades nas agriculturas regionais dos diferentes continentes, proporcionando novas técnicas e modos de cultura para a Europa.

Como consequência foram enriquecendo cada vez mais com novos produtos agrícolas, nas culturas culinárias em refinamentos gastronómicos tradicionais intercambiando estes conhecimentos nas diferentes regiões do mundo.

Foi este o começo da chamada globalização da agricultura a que se sucedeu a evolução e modernização dos transportes e dos meios técnicos da conservação pelo frio, iniciando-se uma autêntica revolução gastronómica com o penetrar nos hábitos gastronómicos das populações, manipulando e adaptando as diferenças na originalidade dos produtos, introduzindo no património cultural gastronómico assumido em cada nação da Europa.

Estudando os detalhes, muita destas matérias-primas vieram de muito longe, são estes os factos da integração natural na cultura agrícola, que permitiu o enriquecimento da gastronomia regional, adaptando a forma de nos alimentarmos com predomínio sobre o tradicional.

A vida moderna criou e acelerou o seu próprio colapso. As causas foram os transportes, mais acessíveis e mais rápidos, numa aceleração dos movimentos nas populações e a globalizando alimentar foi-se instalando.

De uma forma mais evidente as culturas gastronómicas propagaram-se motivando os consumidores a descobrir e interligar as culinárias estrangeiras, na China, Italia, Japão, Índia e bem outras.

Estes novos comportamentos, apesar de trazerem lados positivos nos aspectos sensoriais, estão deteriorando os sabores tradicionais nacionais e regionais apagando culturas gastronómicas de outros tempos.

Ao mesmo tempo me pergunto se no aspecto genético a mudança dos consumos destes produtos fora de estação não perturba os ciclos da nossa saúde.

Muitas vezes substituímos certos produtos alimentares por outros, introduzindo nas formas de cozinhar outros paliativos alimentares, adulterando os hábitos genéticos, os sabores e os aromas originais.

Preconizo no futuro um retorno, seja por motivos económicos ou pelos aumentos dos preços dos transportes, devido aos movimentos culturais temáticos na preservação ecológica e biológica do ambiente, influenciando a vida dos terrenos.

Um retorno aos tradicionais métodos, adaptando com técnicas mais modernas a cultura agrícola regional, propondo possibilidade ao abastecimento mais próximo nos consumos dos cozinhados locais e, com isto, salvaguardar a frescura deste espírito filosófico das origens culturais, respeitando o tradicional saber dos sabores e dos aromas regionais, reencontrando a verdadeira dieta mediterrânica, será uma forma de preservar a cultura do passado, valorizando o presente e o futuro preservando a saúde dentro da genética das raças.

A cultura da gastronomia iniciou-se com a descoberta do Fogo, uma verdade histórica não comprovada, existindo no Mundo especialidades gastronómicas elaboradas em cru possuindo milénios de existência.

Devemos aceitar como benéfico o ciclo vicioso vindo da cultura agrícola, a pecuária, como em outros animais selvagens o segredo está nas origens da natureza e insistir para voltarmos aos hábitos naturais, abandonar os mecanismos químicos, as culturas que modificam as heranças genéticas de milhares de anos tenho a certeza que só pode ser benéfico.

Portugal deve orientar a sua alimentação no sentido do sadio da cultura agrícola alimentar, educar o alimento dos animais de forma salutar, despoluir as suas águas proporcionando ao Mundo uma nação ecologicamente limpa, não descurando certas evoluções modernas da vida ecológica, recusando com determinação tudo quanto seja o chamado moderno que possa prejudicar a saúde.

Estas posturas da vida vão requerer investimentos pesados, mas também a produtividade pode criar muitos empregos, criando políticas, realmente revolucionárias baseadas na filosofia da prevenção da saúde e do verdadeiro bem-estar dos povos, tirando da mentalidade das pessoas o vício das corridas gananciosas.

Procurando os confortos a volta da prevenção qualitativa dos sabores dos aromas, sem dúvida que a filosofia alimentar “Slow Food” pode ser um exemplo a seguir.

Tudo quanto estou escrevendo não é o resultado de uma forma de pensar sibilina ou utópica, são meditações sobre as realidades actuais que, seriamente, podem provocar, se não houver uma reversão, a inevitável destruição do planeta e da humanidade.

Vamos, por isso, criar uma nova época, com novos desafios, implementando conceitos industriais incorporados de forma harmoniosa na natureza e abrir o nosso futuro criando outras perspectivas.

As harmonias da vida devem ter um conjunto de parâmetros, em perpétua evolução, mas enquadrados nos nossos comportamentos ancestrais, para proporcionar hábitos educacionais proporcionando outras virtualidades na nossa qualidade de vida.

“Enogastronomicamente Vostro”.

Gil Gilardino

iga@gostoearomas.com