JFT 8.7.8.2.27
Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP
CMUHE029420

BETING, Joelmir. A primeira semente. Folha de São Paulo, São Paulo, 06 fev. 1976.

JOELMIR BETING

A primeira semente

O milho e a soja foram nominalmente citados pelo presidente Geisel como produtos sobre os quais deverá repousar a estratégia de mudança do cardápio brasileiro na direção de uma dieta mais rica em valores nutricionais e biológicos. Ao comentar a injeção de 12 bilhões e meio de cruzeiros no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição, já escoimado de todos os vícios e descaminhos que marcaram a criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, o presidente da República sustentou que não basta comer mais ou comer pelo menos alguma coisa, é preciso comer melhor: alimentos mais baratos e mais ricos em proteínas vegetais. A soja, por exemplo, oferece uma carga protéica maior que a de qualquer tipo de carne. Quando combinada com trigo, a leguminosa enriquece o cereal e vice-versa, patrocinando uma boa ração balanceada de elementos nutricionais. É provável que na esteira da fala presidencial ganhe corpo a idéia de se promover a introdução obrigatória de 12% de farinha de soja na farinha de trigo, proteinizando o pão, o macarrão, o bolo, o biscoito, o doce, a pizza. E é quase certo que o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição passe a dar respaldo aos trabalhos de "engenharia de nutrição" desenvolvidos em Campinas, Piracicabam Botucatu ou Ribeirão Preto por cientistas brasileiros empenhados em tirar dos alimentos mais abundantes um rendimento máximo de bioquímica alimentar. A começar da folclórica dobradinha arroz-feijão (projeto conjunto de pesquisadores de Botucatu e Ribeirão Preto).

•

O milho tem uma expressiva participação na dieta do brasileiro. É consumido "in natura", no verde e no maduro. Mas deve ampliar seu aproveitamento sob a forma de produtos industrializados. Já se obteve promissores resultados em combinação com o trigo.

•

A soja vive basicamente do seu aproveitamento como óleo, em substituição à gordura animal e a outros tipos tradicionais de oleaginosas. Falta-nos explorar as mil e uma possibilidades da soja na alimentação humanna, quando é sabido que já temos fábrica de concentrados protéicos e dois projetos campineiros de leite de soja e bife de soja (carne vegetal), por conta do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) e da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp.

•

A dieta completa de soja vem sendo desfrutada por algumas minorias raciais ou religiosas de São Paulo. Caso da colônia japonesa, caso dos adventistas (Superbom), abastecidos por pequenas fábricas de produção limitada.

•

A mudança de hábitos alimentares, apregoada pelo presidente Geisel, não se faz por decreto. Ela exige o prazo mínimo de uma geração. De todos os hábitos (ou vícios) humanos, o da mesa "é o último que nos abandona", já dizia, há mais de 200 anos, Brillat de Savarin. De qualquer forma, mil florestas começam com uma única semente.

•

O mais importante já temos: 11 milhões e meio de toneladas anuais de soja, 20 milhões de toneladas de milho. Só nos falta desviar um e outro da alimentação animal para a alimentação humana, derrotando a tese de que o homem moderno sabe alimentar melhor o boi e o frango que o próprio homem.

•

No Capítulo 9 de meu livro "Na Prática A Teoria é Outra" (já esgotado), dedicado aos aspectos econômicos e sociais da alimentação e da nutrição no Brasil, examino os grandes obstáculos que se antepõem a uma iniciativa do tipo Pronam.

•

A teoria de "como colocar o alimento ao alcance de um número cada vez maior de bocas", que os técnicos chamam de "teoria de acessibilidade", faz pé em quatro pontos: 1) produção; 2) adequação; 3) distribuição; 4) aceitação. O Brasil tem sabido produzir, mas não tem conseguido adequar, distribuir e educar (aceitação).

•

Por adequação entenda-se: desenvolver alimentos fisiológica e economicamente ajustados às necessidades do mercado brasileiro. Por aceitação: reorientar hábitos, banir idiossincrasias e tabus, educar o consumidor, tão deseducado ou viciado nas camadas de baixa renda (sem opções) como nas camadas de alta renda.

•

Comer mais não significa, necessariamente, comer melhor. E comer melhor não significa, necessariamente, comer mais caro. Quando se tenta introduzir o bije de seja, mais barato que o bife de boi, é necessário que o consumidor aceite o produto. Pois de cada 100 novos alimentos industrializados introduzidos no mercado norte-americano, apenas 29 obtêm aceitação.

•

Já imaginaram o resultado de semelhante pesquisa no Brasil, paraíso dos alimentos "in natura", feude do desperdício, reinado da falta de imaginação? O operário come um misto-quente no bar e não leva para casa, pelo mesmo preço, uma dúzia de ovos...

•

A falta de imaginação, no caso brasileiro, só faz por agravar a falta de dinheiro. O caboclo prefere plantar no fundo da tapera um pé de café para trocar um embornal de grãos mal tirados por uma garrafa de pinga na "venda" da cidade, sabado à tarde.

•

Milho verde é comida de leitão, trocado por um pedaço de fumo de corda. Horta? Sumiu da cidade e também do campo. Broa de milho doméstica? Pão feito em casa com banha de porco? Coalhada de sobra de leite? Estórias da vovó.