

MUDANÇAS CLIMÁTICAS

INFORME SETORIAL

Como mudanças climáticas podem transformar café e chocolate em itens de luxo

BBC News

Pedir uma lagosta num restaurante ou servi-la numa festa é considerado o auge da sofisticação gastronômica. Mas nem sempre foi assim. A lagosta galgou degraus, desde suas origens humildes até se transformar numa iguaria refinada.

No século 18, a lagosta era considerada uma comida altamente indesejável, da qual as famílias mais ricas mantinham distância. O crustáceo era tão abundante ao longo da costa leste dos Estados Unidos que era usado como fertilizante e servido em prisões. O político John Rowan, do estado americano do Kentucky, disse em tom jocoso: "As cascas de lagosta numa casa são vistas como sinais de pobreza e degradação".

Foi o desenvolvimento das ferrovias nos EUA que transformou a lagosta em comida de luxo. Operadores de trens decidiram servir lagosta para passageiros de alto poder aquisitivo, que não conheciam a reputação ruim do fruto do mar. Eles rapidamente passaram a gostar do alimento e o levaram para as cidades, onde começou a aparecer nos cardápios de restaurantes caros. No final do século 19, a lagosta havia consolidado seu status de comida de luxo.

O que determina quais alimentos são itens de luxo? Tanto a escassez quanto o

preço têm um papel importante nisso.

Como as lagostas, as ostras há muito tempo são associadas com refeições finas e ocasiões especiais, em grade medida devido a seu alto preço. Mas elas também nem sempre desfrutaram desse status. As ostras costumavam ser consumidas pelos mais pobres da sociedade europeia no século 19. "Elas eram tão abundantes e baratas que eram adicionadas a ensopados e tortas para se livrarem delas", diz a historiadora de culinária Polly Russell.

No início do século 20, as ofertas de ostras na Inglaterra começaram a diminuir devido à pesca excessiva e à poluição industrial. Enquanto ficavam mais escassas, seu status foi elevado, e as ostras passaram a ser vistas como algo especial, afirma Russell. Nós vemos o oposto com produtos como açúcar e salmão, que costumavam ser difíceis de adquirir e disponíveis apenas para os mais ricos. Esses alimentos perderam sua "áurea de luxo" ao longo do tempo, quando as pessoas passaram a produzi-los e, como resultado, eles se ficaram menos escassos, afirma Richard Wilk, professor emérito de Antropologia da Universidade de Indiana (EUA).

Muitas frutas, verduras e legumes costumavam ser muito mais escassos do que são hoje. Algumas frutas, como morangos e framboesas, costumavam estar disponíveis apenas no verão, mas hoje em dia podemos comprá-las pelo ano todo. "Isso muda a percepção de luxo", afirma Peter Alexander, pesquisador sênior em agricultura global e segurança alimentar na Universidade de Edimburgo (Escócia, Reino Unido).

Nossa obsessão com a aquisição de alimentos escassos e luxuosos vem com um custo alto para o planeta. Quando uma espécie específica de peixe ou fruto do mar torna-se mais escassa, seu preço sobe. O aumento de valor dá às pessoas um incentivo para pescá-la com mais intensidade e assim obter as unidades restantes, o

que pode levar a uma espiral de extinção, afirma Wilk.

Quando e onde nós comemos alguns alimentos também determina quanto nós os valorizamos. "O contexto em que comemos é realmente importante para criar desejo", afirma Esther Papiés, professora de psicologia social na Universidade de Glasgow (Escócia). Segundo ela, alimentos luxuosos estão geralmente associados a ocasiões especiais, como comer em restaurantes ou viagens de férias.

Estudos mostram que estar em um ambiente associado a comida cara pode aumentar a atratividade da comida ou da bebida tipicamente consumida nesse lugar e a disposição das pessoas a pagar mais. Um recente estudo identificou que o desejo das pessoas por sushi aumentava se elas comiam o prato em um restaurante de sushi, em vez de na praia.

Lembranças positivas e calorosas de compartilhar uma refeição com outras pessoas também aumentam o valor que as pessoas dão a certos alimentos, diz Papiés. Comidas luxuosas são frequentemente compartilhadas com amigos e família, como no Natal, por exemplo.

Durante os confinamentos provocados pela pandemia de covid-19, a experiência de comer com outras pessoas tornou-se em si um artigo de luxo, diz Russell. "As pessoas estavam loucas para cozinhar juntas e comer de uma forma social", afirma ela. "Num mundo onde recursos são limitados, e a disponibilidade de comida é precária, a experiência de comer junto pode se tornar um artigo de luxo."

Apesar de historicamente alguns alimentos, como café, chocolate e especiarias, terem sido itens de luxo, hoje essas comidas são itens de supermercado em grande parte do mundo. Entretanto, o aquecimento global e as chuvas mais intermitentes podem fazer com que isso mude novamente ao longo das próximas décadas.

No auge da civilização maia, as sementes de cacau eram uma moeda de valor,

usada para pagar trabalhadores e comercializadas em troca de bens no mercado. Comerciantes europeus levaram o cacau para a Europa, onde ele se tornou um popular capricho nas cortes reais. Em 1828, o químico holandês Coenraad Johannes van Houten inventou um processo para tratar grãos de cacau com sais alcalinos e produzir chocolate em pó, que poderia ser misturado na água. Esse processo transformou o chocolate num produto acessível que podia ser produzido em massa.

O café um dia foi uma iguaria pouco conhecida usada para rituais religiosos na Etiópia, antes de comerciantes ocidentais levarem a aromática bebida para seus países de origem no século 17 e passarem a servi-la em cafeterias, popular entre trabalhadores do setor de transporte, corretores e artistas. Depois que os holandeses garantiram suas mudas, o cultivo do café expandiu-se rapidamente pelo mundo todo e tornou-se uma bebida popular, consumida diariamente.

"O chocolate e o café podem ambos se tornar alimentos escassos e de luxo novamente por causa das [mudanças climáticas](#)", afirma Monika Zurek, pesquisadora sênior do Environmental Change Institute (Instituto de Mudança Ambiental), da Universidade de Oxford (Inglaterra, Reino Unido).

Vastas áreas de Gana e Costa do Marfim (países vizinhos na costa oeste da África) podem se tornar inviáveis para a produção de cacau se a elevação da temperatura global alcançar 2 graus Celsius, de acordo com um estudo de 2013. "O cacau costumava ser para reis e mais ninguém. As mudanças climáticas estão atingindo fortemente áreas de produção... O cacau pode se tornar um alimento mais de luxo novamente", diz Zurek.

As mudanças climáticas podem eliminar, até 2050, metade das terras usadas para o cultivo de café no mundo todo, segundo um estudo publicado em 2015. Outro estudo sugere que áreas apropriadas para o cultivo de café na América Latina

podem ser reduzidas em 88% até 2050, devido à elevação das temperaturas.

Durante milhares de anos, as especiarias foram símbolo de riqueza e poder. A demanda por temperos aromáticos deu início às primeiras rotas comerciais globais, estabeleceram vastos impérios e acabaram definindo a economia global. Hoje especiarias estão por toda parte e são frequentemente os itens mais baratos nas prateleiras dos supermercados. Mas elas podem voltar a ser itens de luxo, afirma Zurek.

As lavouras de especiarias já estão sofrendo os efeitos das mudanças climáticas. Chuvas intensas e umidade oferecem condições propícias para pragas como pulgão e doenças como oídio. Na Caxemira, a maior região da Índia produtora de açafrão, condições secas destruíram as colheitas desse vistoso ingrediente culinário.

A produção de baunilha em Madagascar (ilha no leste da África) tem sido atingida nos últimos anos por condições climáticas extremas. Um ciclone devastou 30% das lavouras da ilha em 2017, levando os preços para um recorde de US\$ 600 (R\$ 3,3 mil) o quilo, o que brevemente deixou a especiaria mais cara que a prata.

"O perigo de produtos do dia a dia se tornarem itens de luxo é desolador", afirma Monique Raats, diretora do Food, Consumer Behaviour and Health Centre (Centro de Alimentos, Comportamento do Consumidor e Saúde) da Universidade de Surrey (Inglaterra, Reino Unido). "Muitos alimentos podem se tornar inacessíveis para muitas pessoas."

Não são apenas as mudanças climáticas e a escassez que podem transformar alimentos do nosso cotidiano em itens para poucos. As mudanças de comportamento e gostos das pessoas também terão um impacto sobre a situação dessas comidas.

"Uma outra forma de pensar sobre alimentos de luxo é como algo que você não deveria comer com frequência nem em grande quantidade", afirma Raats, citando a carne como um grande exemplo.

A carne, que atualmente é parte de uma refeição regular para muita gente, provavelmente se tornará um produto de luxo nas próximas décadas, com mais pessoas adotando uma dieta à base de vegetais para reduzir suas pegadas de carbono, diz ela. As pessoas também podem adotar a mudança devido à grande quantidade de terras agrícolas incorporadas pela produção de carne, o que pode não ser mais viável com o crescimento populacional no planeta.

Comer carne pode se tornar socialmente inaceitável e visto de forma semelhante a como é visto hoje o fumo, afirma Alexander. "Pode chegar a um ponto em que comer um hambúrguer não será uma coisa legal para fazer com os amigos."

Mas para chegar a esse ponto o caminho não é simples e direto, diz Papies. "Comer carne é a norma, torna-se parte de uma identidade nacional. Desviar disso é difícil", afirma ela, acrescentando que muitos veganos e vegetarianos têm dificuldades com o fato de que precisam explicar, ou justificar, por que não comem carne.

O veganismo, em particular, parece suscitar fortes emoções, da irritação à fúria apaixonada. Oferecer mais exposição a opções sem carne, na propaganda e em lojas, pode ajudar a lidar com a dificuldade com a identidade vivenciada por muitos veganos e vegetarianos, afirma Papies. "Ajudaria a tornar a coisa mais equitativa."

Numa tentativa de reduzir suas emissões, países podem também optar por aplicar impostos sobre a carne, como muitos fizeram com o açúcar, diz Alexander. A medida, polêmica e com efeitos colaterais, elevaria os preços da carne e faria dela um produto mais de luxo.

A criação de animais em fazendas é responsável por 14,5% das emissões globais de gases causadores do chamado efeito estufa, e a produção de carne vermelha representa 41% dessas emissões.

A produção global de bife causa emissões semelhante às produzidas pela Índia

e exige 20 vezes mais terra por grama comestível de proteína do que culturas vegetais ricas em proteína, como feijão.

De acordo com a FAO, agência de alimentos da ONU, "existe uma preocupante desconexão entre o preço de alimentos no varejo e o verdadeiro custo de sua produção" em muitos países.

"Como consequência, a comida produzida a um custo ambiental alto, na forma de emissão de gases causadores do efeito estufa, poluição da água, poluição do ar, destruição do habitat, pode parecer mais barata que alternativas produzidas de forma mais sustentável", escreveu a agência da ONU num relatório sobre sustentabilidade agrícola.

Quando comemos carne, diz Alexander, nós não estamos pagando pela degradação ambiental causada pela indústria da carne. "Nós não estamos calculando o valor desses resultados e pagando por eles quando comemos carne."

Um imposto sobre a carne refletiria alguns desses impactos ambientais danosos, mas segue sendo uma ideia impopular politicamente e com potenciais efeitos danosos sobre a população mais pobre, que já tem dificuldade em comprar a proteína.

"Isso pode mudar", afirma Alexander, à medida que mais gente veja a carne como "algo que não podemos nos dar o luxo de comer, em termos de sustentabilidade".

"Esperamos que, no futuro próximo, nós tenhamos preços mais corretos e subsídios agrícolas que reflitam a comida que nós produzimos e nos ajude a criar um sistema mais sustentável", afirma Papies.

Núcleo de Inteligência – Sedet
Edição 343 - Em 17 de janeiro de 2022

Os textos do conteúdo exposto neste informativo não são de autoria do Governo do Estado do Ceará.