Data: 2018/03/07 DIARIO DE NOTICIAS - PRINCIPAL
Título: Alimentação do futuro faz-se entre o prazer de comer e a racionalização do que se come
Tema: Distribuição
Periodicidade: Diaria Âmbito: Nacional
Temática: Generalista Imagem: 1/1
Pág.: 12
GRP: 3.2 %
Inv.: 8389.40 €
Tiragem: 22725
Área: 79386 mm2

**Conferência.** Portugal Saudável juntou vários especialistas para analisar tendências de hoje e lançar pistas sobre o impacto da tecnologia na alimentação de amanhã. *Scanners* de alimentos e mapas nutricionais com base no ADN deverão conviver com um regresso à terra e com uma maior preocupação com a produção agrícola sustentável

# Alimentação do futuro faz-se entre o prazer de comer e a racionalização do que se come

CATARINA CRUZ

Voltar à terra com as tecnologias do futuro e aliar o conhecimento do passado às expectativas criadas pela inovação são os primeiros quilómetros do caminho que se fará no sentido do futuro da alimentação, debatida, ontem, na conferência Portugal Saudável.

Organizada pela Missão Continente, a terceira edição destas conferências – este ano subordinada ao tema "Alimentação do futuro" – reuniu na Fundação Oriente em Lisboa um conjunto de especialistas de várias áreas, que refletiram sobre os hábitos de hoje e lançaram pistas sobre como a tecnologia poderá ajudar-nos a conhecer melhor os alimentos que comemos e influenciar a sua produção.

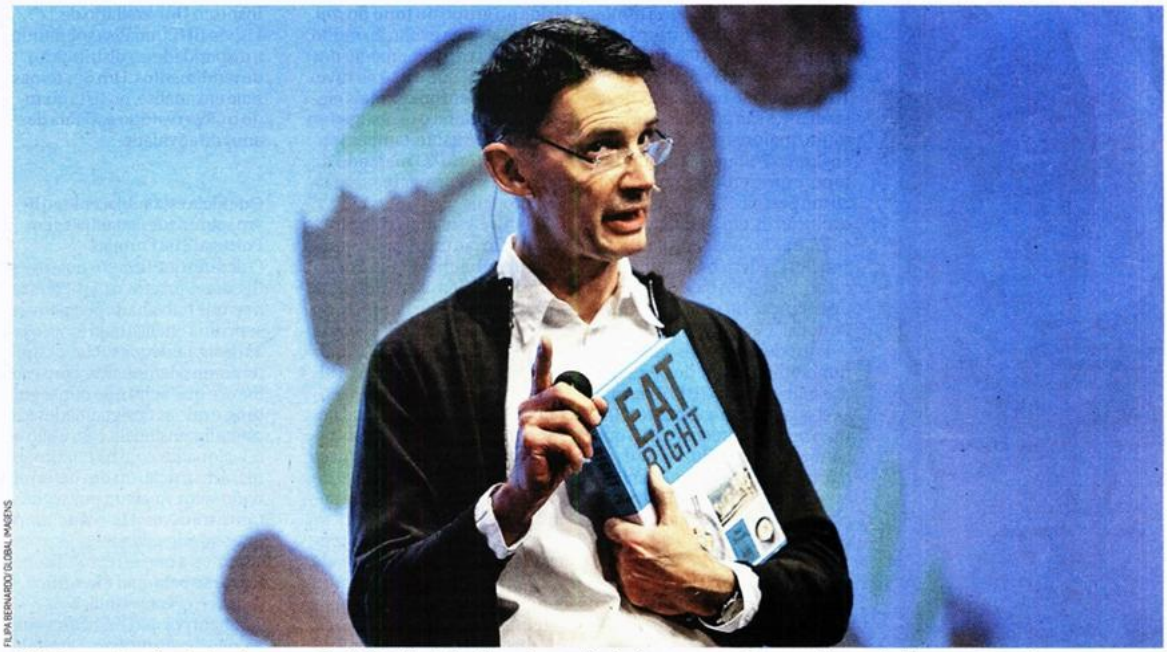
**Ficção e realidade**

O universo da ficção científica é o ponto de partida para muito do pensamento de Bertalan Mesko, o clínico e investigador húngaro que se apelida de "médico futurista". "A ficção científica pode ajudar a pensar o que muda a seguir", explica Mesko, que defende o potencial da tecnologia certa para nos ajudar a comer melhor sem perder de vista o prazer de comer. "Em 2018, não sabemos nada sobre o que comemos", atira, antes de elencar alguns produtos que começam a aparecer no mercado. *Scanners* que revelam os ingredientes e toxinas que estão no prato; um mapa nutricional baseado no ADN de cada pessoa; talheres que anulam o tremor das mãos dos doentes com Parkinson ou um garfo que nos alerta quando estamos a comer demasiado rápido são algumas das inovações que poderão mudar a relação do consumidor com os alimentos. "Quero ter prazer em comer, mas saber o que comer, quando comer e como comer", resume.

Saber o que se come já é uma preocupação de muitos consumidores. No universo da Sonae, os produtos biológicos representam menos de 1%, porque também são mais caros, mas os semáforos nutricionais criados pela marca foram um passo importante para que os consumidores soubessem o que transportam das prateleiras do supermercado para casa. "Ao colocarmos os semáforos nutricionais queremos fazer que as decisões sejam mais sustentadas", justifica Inês Valadas, administradora da Sonae MC. Francisco Goiana, do Ministério da Saúde, elogia a medida e sublinha a importância de ajudar o consumidor a "descodificar o que têm os alimentos".

Na sua intervenção, Nick Barnard, cofundador da marca de alimentos saudáveis Rude Health, sublinha a importância de se saber exatamente o que se come e a sua proveniência. "A comida do futuro é a que os nossos antepassados comiam", explica, sublinhando a necessidade de se reforçar a relação do homem com a natureza. "Comer de forma consciente, responsável e apreciar a comida" são algumas das dicas de Nick Barnard, que no final da conferência fez questão de oferecer um exemplar do seu livro *Eat Right* ao ministro da Saúde.

O impacto das tecnologias na produção foi o tema central do último painel, em que os oradores abordaram a necessidade de se produzir de forma sustentável. A tecnologia Crisper – que permite a edição dos genomas das plantas – foi apresentada no debate por Nuno Ferrand, diretor do centro de investigação em biodiversidade da Universidade do Porto, que a considera uma "verdadeira revolução". O futuro aponta para que se produza mais, mas de forma sustentável.



FILIPA BERNARDO/ GLOBAL IMAGENS

Nick Barnard, cofundador da marca Rude Health, defendeu a importância de o consumidor se voltar a relacionar com a natureza

*Scanners* de alimentos, ementas baseadas no ADN individual e talheres que anulam o tremor do Parkinson fazem parte do futuro

## "O grande inimigo da saúde pública é a ignorância"

ALIMENTAÇÃO O ministro da Saúde, Adalberto Campos Fernandes, encerrou a conferência Portugal Saudável, sublinhando o empenho do governo em criar uma estratégia para esta área: "É uma prioridade política dentro de um quadro que definimos como uma nova ambição para a saúde pública."

Adalberto Campos Fernandes salientou que a esperança média de vida em Portugal já ultrapassa os valores de referência do Norte da Europa, mas deixou um alerta: "Não basta viver muito. É preciso viver nas melhores condições o máximo de tempo possível." A propósito dos resultados positivos das taxas aplicadas sobre as bebidas açucaradas – que reduziu o consumo de açúcar em 5500 toneladas e gerou mais de 80 milhões de euros –, o ministro destacou que o mais importante é a aliança estratégica que está a ser feita entre o governo e a sociedade.

"As pessoas estão efetivamente interessadas em saber o que podem fazer para não abdicar do prazer de comer", vincou o ministro, sublinhando que "o grande inimigo da qualidade de vida e da saúde pública é a ignorância" e os mitos criados em torno de certos alimentos. Outra das missões assumidas pelo executivo é "desfazer a ideia de que comer bem é caro e não é acessível aos mais pobres". O ministro não aceita este argumento como justificação para o chumbo do imposto sobre o sal, defendendo que a ideia é estimular a economia para que se produzam "alimentos de baixo custo com elevada qualidade".

Copyright 2009 - 2018 MediaMonitor Lda.