

Eles são o futuro

Receitas com insetos, alimentos produzidos em impressoras 3D... muitas mudanças estão acontecendo na gastronomia. O pesquisador espanhol Pere Castells fala a respeito de algumas delas e evidencia como os negócios deverão ser afetados com isso

Um futuro singular na área de alimentação nos espera, e ele pode ser, de fato, bastante promissor e marcado por produtos e serviços originais, cuidadosamente idealizados e pesquisados. Isso, pelo menos, é o que defende uma série de profissionais que trabalham e/ou estudam o segmento hoje e que tem feito várias previsões a respeito do tema de grande projeção atualmente. As transformações deverão ser originadas por várias razões, algumas, inclusive, bem diferentes entre si. Uma delas é a tecnologia, cada vez mais presente no cotidiano das pessoas e repleta de possibilidades nas mais diversas frentes. Outra motivação são as trocas de experiências entre indivíduos de vários países e culturas, promovendo receitas diferenciadas e integradas.

Nesse universo de tantas mudanças significativas, que interferem diretamente na forma como as pessoas se relacionam com a comida, algumas delas chamam bastante a atenção pelo fator inusitado que as compõem como uma de suas principais características. O avanço da tecnologia, por exemplo, deverá permitir a expansão de alimentos produzidos em impressoras 3D, apesar de ainda existirem alguns desafios para que isso ocorra, inclusive em uma escala maior.

Além disso, alguns elementos deverão estar cada vez mais presentes nos pratos dos indivíduos, como os insetos, que, atualmente, estão em receitas de culturas específicas.

Um dos defensores de ideias como essas, que conta com um grande reconhecimento na área, é o espanhol chamado Pere Castells. O renomado profissional, que é autor do livro *La Cocina del Futuro*, é formado em química, conta com especialização em química orgânica, e já contribuiu com estudos, inclusive, para o também renomado Ferran Adrià, chef catalão. Além disso, ainda falando das suas grandes e importantes experiências profissionais, ele também já deu aulas em Havard, que fica localizada nos Estados Unidos, no curso de "Ciência e Cozinha", entre os anos de 2010 e 2016.

Hoje em dia, Castells está envolvido em pesquisas que indiquem a trajetória da alimentação daqui para a frente, levando em conta fatores sociais e práticos. Nos últimos anos, o profissional também tem se dedicado a criar um novo estilo de trabalho entre os chefs e cientistas, segundo consta na própria biografia dele, que se encontra disponível em seu site oficial.

Nesta entrevista que foi realizada para a *Food Service News*, Pere Castells falou a respeito das principais mudanças que



deverão acontecer na área de alimentação nos próximos anos, do porquê de algumas tendências estarem se estabelecendo de uma maneira tão forte e como algumas transformações poderão afetar os negócios do setor. Ele falou, ainda, a respeito das tradições regionais, da sustentabilidade e sobre quais itens deverão ganhar uma menor relevância com o tempo.

Food Service News: Quais devem ser as principais transformações nos alimentos no futuro?

Pere Castells: A palavra que o define globalmente é a sustentabilidade. Vamos realizar projetos de recuperação de alimentos, de embalagens, da água e de muitos outros, para obter um legado de não se apropriar indevidamente de alimentos e minimizar o impacto da embalagem desses produtos, o que já é um problema sério.

FSN: De que forma, na sua opinião, essas mudanças deverão afetar os negócios da área?

PC: Eu prevejo que essas mudanças serão obrigatórias, e as empresas serão transformadas para se adaptar a essas necessidades. Novas organizações serão criadas para recuperar recipientes de vidro recicláveis etc.

FSN: Em uma entrevista, você disse que muitos alimentos, como os insetos, deveriam ser parte das refeições diárias de diferentes pessoas. Para você, quais são os desafios que precisam ser delineados para que isso aconteça?

PC: É claro que outros alimentos também serão introduzidos em nossa dieta, e os insetos são vistos como tendo mais possibilidades porque a criação deles é mais fácil e mais sustentável do que a criação de porcos, de vacas etc.

FSN: Ainda em relação à questão anterior, podemos dizer que a cultura culinária dos indivíduos se modificou? Caso sim, por que isso tem ocorrido?

"Sempre houve mudanças na alimentação, mas a diferença é que agora essas transformações são muito rápidas. Para mim, o destaque é a inter-relação com a cultura culinária global", diz Pere Castells

PC: Sempre houve mudanças na alimentação, mas a diferença é que agora essas transformações são muito rápidas. Para mim, o destaque é a inter-relação com a cultura culinária global. Pode-se, facilmente, fazer produtos de outras culturas disponíveis, que são construídos por meio de uma herança gastronômica. A cozinha niquei no Peru é um exemplo claro.

FSN: Como a tecnologia pode trabalhar a favor da comida global?

PC: A tecnologia deve estar a serviço dos processos favoráveis à cozinha/comida e fazer elaborações culinárias fáceis, rápidas e sustentáveis.

FSN: Ainda falando a respeito da tecnologia, a divulgação de alimentos feitos em impressoras 3D encontrará muitas barreiras? Se sim, quais seriam as principais?

PC: Para mim, o principal é como obter alimentos embalados para impressora 3D em uma embalagem barata, fácil de usar e reciclável; uma parte da velocidade de impressão.

FSN: A gastronomia adquiriu um foco crescente, o que gera consumidores mais exigentes. Como lidar com esses novos perfis? Como os alimentos devem se adaptar a esses indivíduos?

PC: Obviamente, já estamos na era da personalização dos alimentos: vegetarianos, veganos, intolerantes... eles fazem com que a alimentação tenha de ser levada de forma personalizada.

“É claro que outros alimentos também serão introduzidos em nossa dieta, e os insetos são vistos como tendo mais possibilidades porque a criação deles é mais fácil e mais sustentável do que a criação de porcos, de vacas etc”

Portanto, todos os negócios do segmento terão que se parecer com a forma de chegar a cada indivíduo de maneira pessoal.

FSN: Como você vê a área de alimentação fora de casa hoje?

PC: Os alimentos preparados em casa e transportados para fora do lar ou que são preparados pela indústria para consumir imediatamente se tornarão mais importantes. As empresas já criam locais onde os funcionários comem seus produtos que trouxeram de casa, fabricados por eles ou comprados para esse fim.

FSN: Produtos sustentáveis têm sido evidenciados. Quais são os principais desafios para cultivá-los e mantê-los no mercado? Como torná-los um negócio lucrativo também para as empresas?

PC: Eu não acho que no futuro seja uma alternativa, será uma obrigação. Nesse intervalo, é necessário conseguir que os produtos mais sustentáveis tenham preços razoáveis.

FSN: Estamos falando muito sobre os produtos alimentares que devem estar em evidência. E em relação àqueles que tendem a desaparecer ou a sofrer uma redução na demanda? Quais seriam eles e o que esse fato poderia explicar?

PC: Acredito que os produtos muito calóricos e insípidos terão cada vez menos demanda, os chamados de “calorias vazias”. Deverão ter mais êxito os produtos personalizados adaptados às necessidades individuais e integrados à estrutura social do indivíduo dentro da família, da comunidade e das áreas em que ele vive.

FSN: Como as tradições regionais deverão resistir a todas essas transformações?

PC: Não tenho dúvidas de que as tradições de cada área serão mantidas, mas com mudanças na introdução de produtos e até elaborações que virão da inclusão de membros de outras culturas culinárias. Sempre aconteceu assim, a diferença agora é que tudo é muito mais rápido.

PERE CASTELLS
perecastells.com