Londres.qxp 18/6/2008 21:46 Page 36

Semana Vegetaria

Texto: **Giovana Zilli**

Documentário de Marianne Thieme abre Semana Vegetariana do Reino Unido enfatizando as conseqüências ambientais de uma dieta rica em carne

"Se todos os moradores do Reino Unido deixassem de comer carne por um dia, seria o mesmo que tirar cinco milhões de carros das ruas por um ano." Os dados estatísticos apresentados pelo documentário holandês *Meat the Truth* na abertura da Semana Vegetariana do Reino Unido, em 19 de maio, comprovam o que muita gente ainda custa a acreditar: comer carne é uma das maiores causas do aquecimento global.

Ao estilo das grandes estréias de Londres, *Meat the Truth* teve a Leicester Square como palco. O filme leva a assinatura de Marianne Thieme, membro do parlamento holandês e criadora do Partido dos Animais (o primeiro e único no mundo), que dispensou a tradicional limusine e chegou ao cinema de bicicleta-táxi, junto com outros membros do partido. Otimista, ela acredita que vivemos no século em que a humanidade aprenderá a olhar os animais com mais compaixão: "Os animais, sejam eles selvagens, bichos de estimação ou criados apenas para servir de alimento ou transporte, não têm voz própria, eles precisam de alguém que os defenda." As palavras simples da ativista foram introdução perfeita para o filme que, além de Londres, será lançado e

sxc.hu

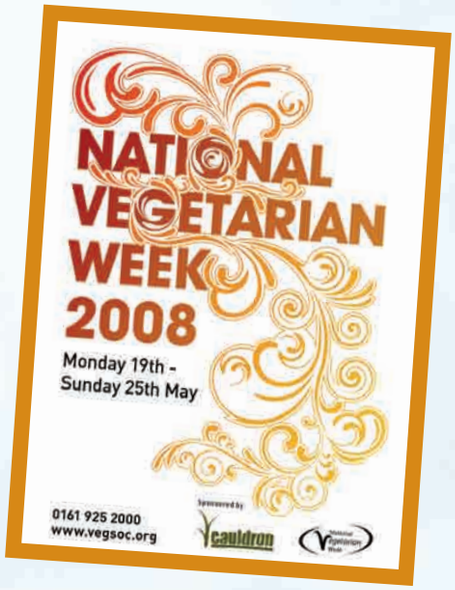
riana de Londres

distribuído em outras grandes cidades como São Paulo, mas ainda sem data prevista.

Meat the Truth foi produzido aos moldes de *Uma Verdade Inconveniente*. Nesse caso, qualquer semelhança não é mera coincidência, pois o documentário holandês completa uma lacuna deixada por Al Gore: gases liberados pelo gado e seus excrementos são os grandes responsáveis pelo aquecimento global. Marianne Thieme lista alguns motivos que justificam tal esquecimento em *Uma Verdade Inconveniente*: "Talvez Al Gore tenha se intimidado frente à poderosa indústria que sustenta o gigantesco consumo de carne nos EUA. Talvez, ele apenas não estivesse disposto a virar vegetariano".

De acordo com pesquisa lançada pelo Departamento de Alimentação e Agricultura da ONU, 18% dos gases causadores do efeito estufa são produzidos pelo gado enquanto que apenas 13% são provenientes de carros, caminhões, ônibus e aviões. Infelizmente, apesar de os dados terem sido divulgados em 2006, ainda parecem ser novidade para 70% dos entrevistados em recente pesquisa da Associação Vegetariana do Reino Unido. Os resultados revelam que as mulheres (43%) têm mais interesse em reduzir o consumo de carne do que os homens (32%) e os jovens, entre 16 e 24 anos, são os mais conscientes sobre a relação entre consumo de carne e aquecimento global.

A presidente da Associação, Annette Pinner, acrescenta que, além dos gases poluentes, a criação de gado também contribui para a contaminação da água e do solo: "Com o aquecimento global sendo incansavelmente



discutido na imprensa, muitas pessoas ainda não sabem ao certo como fazer sua parte para reduzir esse problema. Deixar de comer carne e diminuir o consumo de laticínios é, sem dúvida, uma ótima opção". Porém, quando se fala de consumo de carne e aquecimento global, cabe lembrar que se trata de vacas, ovelhas e outros ruminantes. Esses animais têm sistema digestivo muito eficiente, sendo capaz até mesmo de digerir celulose. Como resultado desse processo são poduzidas grandes quantidades de gás metano, que é um poluente muito mais poderoso que o dióxido de carbono.

O documentário conta com depoimentos de celebridades, como Pamela Anderson e Howard Lyman, conhecido por "Mad Cowboy", criador de gado por 40 anos e hoje vegano.

Londres.qxp 18/6/2008 21:46 Page 38

Em *Meat the Truth*, Howard fala sobre um tumor na medula espinhal que o deixou em uma cadeira de rodas por algum tempo, em 1979. Depois de curado, ele diz ter começado a refletir sobre a vida e seus hábitos alimentares. "Se um velho cowboy pode virar vegetariano, qualquer um pode" ele assegura, de sua fazenda em Montana, EUA.

Meat the Truth também mostra a relação entre criação de gado e desmatamento em países como o Brasil. "Nosso planeta pode produzir comida suficiente para alimentar 40 bilhões de pessoas, apenas usando o terreno atualmente cultivado", explica Marianne. Entretanto, grande parte dessa área é usada no plantio de alimento para o gado, que irá alimentar uma parcela da população, depois de ter produzido gases suficientes para mudar a temperatura do planeta e degelar as calotas polares. Muitas pessoas não percebem esse efeito em cadeia quando elegem carros, ao invés de vacas, como os maiores causadores do aquecimento global.

Apesar dos dados desanimadores do Departamento de Alimentação e Agricultura da ONU, que prevê um aumento de 100% no consumo mundial de carne até 2050, Marianne Thieme se mantém otimista: "Num futuro não muito distante, comer carne será visto como algo anti-social, da mesma forma que fumar é hoje". O relatório da ONU coloca os EUA como o campeão no consumo de carne, com média anual de 38,5 milhões de toneladas, entre 2000 e 2002 (a média do Brasil foi 15,5 milhões de toneladas no mesmo período).

Ao final do filme, Marianne Thieme apresentou mais dados estatísticos e convidou os não-vegetarianos a colaborar, reduzindo o consumo semanal de carne. "A quantidade de carne consumida no Reino Unido, em uma semana, gera poluição equivalente a 254 milhões de vôos ida e volta de Londres a Ibiza." Portanto, do ponto de vista ambiental, é melhor um vegetariano de carro do que um não-vegetariano de bicicleta.

Giovana Zilli

Estréia: membros do partido dos animais, em Londres, para o lançamento internacional do filme *Meat the Truth*

RESTAURANTES

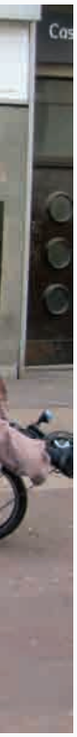
A Associação Vegetariana do Reino Unido, fundada em 1847, é a mais antiga do mundo e desde 1992, organiza a Semana Vegetariana para divulgar o vegetarianismo e seus benefícios. Esse ano, além da estréia internacional do documentário *Meat the Truth*, aulas de culinária vegetariana, feiras, palestras e cardápio especial em algumas escolas e restaurantes foram promovidos em muitas cidades.

Cliff Hall, 44, é comissário de bordo da British Airways, mora em Londres, não faz parte da Associação e nem se considera um ativista. Vegetariano por mais de 20 anos, acredita que hoje em dia o mercado oferece mais opções para quem não come carne: "Aqui no Reino Unido, até o McDonalds tem uma opção de hambúrguer vegetariano." Para quem vier a Londres, ele recomenda dois ótimos restaurantes: Blah Blah Blah e Sagar, especializado em pratos do sul da Índia.

Cliff não vê o fato de ser vegetariano como um problema, quando está viajando a trabalho. Os mal-entendidos parecem ser muito mais prováveis pelas diferenças de idioma. "Há uns anos, eu estava em São Paulo num restaurante vegetariano com um colega. Como nós não falávamos uma palavra de português, acabamos apontando qualquer coisa no cardápio. Eu tive sorte, acabei escolhendo um prato delicioso, mas meu colega foi mais azarado. Ele tinha pedido apenas um prato de cenouras!", conta o comissário soltando uma gargalhada.

Na Inglaterra, as opções de restaurantes vegetarianos vão muito além das dicas de Cliff. Londres é, sem dúvida, o lugar mais fácil de encontrá-los. "Fajita towers ao molho de cactus" está entre as opções do restaurante Manna, por 13 libras. Para quem estiver no centro financeiro de Londres, o melhor lugar para o café da manhã ou almoço é The Place Below, localizado na cripta da igreja Saint

Londres.qxp 18/6/2008 21:46 Page 39



Mary-le-Bow. O cardápio no 222 Veggie and Veggan tem alguns pratos criativos, como o "222 Gardens", com falafels, banana, berinjela e quiabo, numa mistura perfeita das cozinhas afro-caribenha e árabe.

Entretanto, de acordo com o jornal *The Observer*, a melhor escolha para vegetarianos não está em Londres, mas na praia de Brigthon. Os ingredientes usados no restaurante Terre à Terre, assim como os vinhos e outras bebidas, são orgânicos e produzidos localmente, quando possível. Além de deliciosos, os pratos são exóticos e criativos.

Mais ao norte, em Kingston-upon- Hull, The Hitchcock's Vegetarian Restaurant tem cardápios baseados na culinária de diversos países. O primeiro cliente de cada noite escolhe o tema, e todos os outros farão suas escolhas dentro daquele cardápio. Aconselha-se reservar com antecedência, pois o restaurante é pequeno e poderá estar lotado, ou fechado.

Porém, se apenas saborear boa comida vegetariana não for o suficente, então o lugar ideal é a escola Cordon Vert. Localizada perto de Manchester, a Cordon Vert tem workshops de um ou dois dias e cursos mais longos, tanto para amadores ou profissionais. A escola, uma mansão vitoriana cercada de verde, também oferece acomodação, o que pode se transformar numa opção diferente para o período de férias.

Restaurante Terre à Terre: crepe indiano com sorbet de coco, acompanhado por crocante de sementes e uma bebida feita de cidra de ameixa européia selvagem

Jim Pike

> Quase todos os restaurantes de Londres têm, pelo menos, uma opção sem carne
>
> *Gelson Marcon*

VEGGIE POR ACASO

Religião, cuidado com a saúde, compaixão pelos animais, preocupação com o meio ambiente ou, até mesmo, não gostar de comer carne são algumas das razões que levam as pessoas a serem vegetarianas. O analista de sistemas gaúcho Gelson Marcon, que hoje vive em Colchester, desistiu do churrasco antes mesmo de se mudar para a Inglaterra, há quase 10 anos.

Gelson explica que o constante contato com artistas e a cultura alternativa, na época em que trabalhava numa produtora de áudio no sul do Brasil, foi o primeiro passo na troca de sua dieta. "Foi minha chefe quem me convidou para almoçar num restaurante vegetariano, cujos donos eram Hare Krishna. Eu já tinha ouvido falar do restaurante, mas sempre com muita desconfiança, pois considerava a religião deles muito estranha. Para contradizer meu preconceito, a primeira experiência foi ótima, eu nunca tinha experimentado comida tão saborosa."

Ainda que naquele momento, a idéia de se tornar vegetariano fosse improvável para Gelson, ele virou cliente do restaurante, onde fez muitas amizades. "Entre muitas conversas e leitura de livros, comecei a entender melhor o porquê da dieta vegetariana", explica. "Naquele tempo, estava passando por uma fase difícil. Minha mãe tinha sido diagnosticada com câncer, uma doença que pelas minhas leituras, descobri ter ligação com o consumo de carne vermelha."

Depois de seis meses indo almoçar todos os dias no restaurante Hare Krishna, Gelson se deu conta de que carne não fazia mais falta. "Foi aí que eu decidi aprender mais sobre a culinária vegetariana." Para Gelson, o fato mais interessante na troca de sua dieta é que não foi uma decisão planejada. "Foi algo que aconteceu por acaso e aos poucos foi fazendo sentido, como se

Arquivo Pessoal

tivesse que ter acontecido." Entretanto, a lista de razões para ele ser vegetariano hoje é grande e inclui respeito aos animais, preservação do meio ambiente e saúde.

O gaúcho acredita que o Reino Unido, depois da Índia, é um dos melhores lugares do mundo para ser vegetariano. "Hoje, é so entrar em qualquer grande supermercado que facilmente se encontra prateleiras dedicadas à comida vegetariana e quase todos os restaurantes têm, pelo menos, uma opção sem carne no cardápio." Entre os países que podem ser um pesadelo na hora das refeições, Gelson cita Portugal: "Lá, não existe o menor respeito por vegetarianos".

Serviço

Associação Vegetariana do Reino Unido
www.vegsoc.org

Sagar
157 King Street - Hammersmith • 020 8741 8563

Blah Blah Blah Vegetarian Restaurant
78 Goldhawk Road • 020 8746 1337

The Hitchcock's Vegetarian Restaurant
1 Bishop Lane - High Street,Kingston-Upon-Hull
01482 320233 • www.hitchcocksrestaurant.co.uk

Manna
4 Erskine Road - Primrose Hill
020 7722 8028 • www.manna-veg.com

The Place Below
St Mary le Bow church - Cheapside
020 7329 0789 • www.theplacebelow.co.uk

222 Veggie Vegan
222 North End Road - West Kensington
020 738 12322 • www.222veggievegan.com

Terre à Terre
71 East Street - Brighton - East Sussex
012 737 29051 • www.terreaterre.co.uk