

Sensação do verão?

Categories : [Colunistas Convidados](#)

“Ícone da alta gastronomia francesa, o *foie gras* invade os cardápios cariocas”, anunciou a revista Rio Show, suplemento do jornal O *Globo*, no dia 18 de novembro.

Não posso acreditar, o *foie gras*, a sensação do verão? Como pode???

Para os que ainda não sabem, o *foie gras* é a pura gordura do fígado do ganso ou do pato, obtida através do método da alimentação forçada. Um funil de mais de 40cm de comprimento é colocado güela abaixo do animal, empurrando uma quantidade absurda de comida (equivalente a 12,6kg de espaguetti para um ser humano) o que provoca uma distorção no corpo do animal. O fígado chega a aumentar para sete vezes o seu tamanho normal. Quanto maior o fígado, mais *foie gras* e obviamente mais lucro.

A partir do décimo-segundo dia, este processo é repetido de três em três horas, ou seja, oito vezes ao dia. No décimo-sétimo dia, sem conseguir mais se mexer nem respirar, o ganso morre. Tudo isso para apenas um aperitivo? Uma degustação? Nem sequer é um alimento de primeira necessidade. Vale a pena?

Agora pensando no homem, vamos ao que atinge mais diretamente o consumidor. Quem come *foie gras* consome em média, a cada 100g, 450 calorias e 180 mg de colesterol, sendo que 45% do alimento é pura gordura que vai diretamente para seu próprio fígado provocando um aumento no colesterol e contribuindo para muitos problemas de saúde.

A população brasileira tem um dos maiores índices de colesterol de todo o mundo. Esse dado foi comprovado em uma pesquisa feita pela Sociedade Brasileira de Cardiologia. O colesterol é responsável por quase 8% das mortes causadas por doenças não-transmissíveis, o que representa cerca de 4,5 milhões de pessoas. Segundo o cardiologista Miguel Moretti, diretor da Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo, 75% do colesterol vem do fígado. Desse total, só 25% são absorvidos no intestino. De acordo com Moretti, as pessoas que apresentam altas taxas de colesterol têm mais risco de adquirir doenças cardiovasculares, responsável por 70% dos infartos no Brasil.

Como pode esse alimento ser a sensação do verão? Uma época de mais cuidados com a saúde, de praia e de calor? Época dos sucos, saladas, sorvetes de frutas... Isso chega a ser cafona! Nós consumidores precisamos estar mais atentos ao que consumimos. Doenças relacionadas à produção de alimentos industriais estão crescendo cada vez mais. Somos nós que ditamos as regras.

A França continua sendo a maior produtora de *foie gras* do mundo (cerca de 18.500 toneladas

produzidas em 2004), responsável por 90% da produção mundial.

O sofrimento infligido aos animais é altamente condenável e muitos estão se juntando para defender sua proibição. No dia 15 de novembro, a atriz Brigitte Bardot convidou consumidores franceses a boicotar o alimento para as festas de final de ano, época que aumenta o consumo de *foie gras*.

Nos EUA, movimentos liderados por personalidades como Kim Basinger e Paul McCartney convenceram o governador da Califórnia, Arnold Schwarzenegger, a assinar no dia 30 de setembro de 2004 uma lei proibindo a venda de *foie gras* a partir do ano de 2012.

Países como Polônia, Áustria, Noruega, Alemanha e Dinamarca já proíbem o *foie gras*. Vamos fazer nossa parte e valorizar a nossa cultura, nossa própria gastronomia. Não acredito que nos dias atuais, com uma consciência mais voltada para o meio ambiente e a saúde, a presença de *foie gras* nos restaurantes seja sinônimo de sofisticação ao local. Muito pelo contrário, a imagem do restaurante perde muitos pontos.

Olivier(s), Roberta, Bronze, Quaresma... eu acredito que exista uma forma de conciliar requinte com saúde. Nós agradecemos.