11 DE JANEIRO, DIA DO CONTROLE DA POLUIÇÃO POR AGROTÓXICOS



Um dos motivos pelos quais se fala tanto em alimentação orgânica é o fato de essa ser uma opção livre de contaminação química e, por isso, mais saudável. Isso pode não ser novidade, já que os males dos agrotóxicos vêm sendo amplamente divulgados e debatidos. Mas também não é um consenso: infelizmente, essa informação não chega a toda a população, que segue consumindo insumos químicos sem ter ideia dos seus males e sequer da sua presença.

Pensando nisso, foi estabelecido o Dia do Controle da Poluição por Agrotóxicos: todo dia 11 de janeiro, as atenções se voltam para o combate a essas substâncias químicas, principalmente através da conscientização. É importante que o brasileiro saiba exatamente o que está colocando no prato, quais são as consequências desse tipo de alimentação e que alternativas ele tem. Além disso, é essencial que a causa em si chame atenção, para que o uso indiscriminado de defensivos não seja tolerado.

Precisamos mesmo dessa data especial?

Para se ter noção do tamanho do problema, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária iniciou, em 2001, o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos de Alimentos, que avalia os níveis dessas substâncias à mesa do brasileiro. De acordo com a última pesquisa, o pimentão é o campeão das irregularidades: 89% das amostras estavam contaminadas, 84% delas com pesticidas não autorizados para esse tipo de cultura. Os fiscais ainda detectaram 20 agrotóxicos desconhecidos, sendo 17 inseticidas e 3 fungicidas. E a lista segue com o morango, a abobrinha, a alface e o pepino completando o top 5 – que de top só tem mesmo a posição no ranking.

Os malefícios dessa ingestão, que se acumula no organismo, já são conhecidos e comprovados: eles vão de alergias ao câncer, passando por desregulações hormonais, cardíacas, respiratórias e reprodutivas.

Diante de dados como esses, fica óbvia a razão e a necessidade do Dia do Controle da Poluição por Agrotóxicos. Ele serve para alertar quem já é esclarecido e para convidar essas mesmas pessoas a fazerem parte desse movimento, chamando atenção de todos para escolhas mais conscientes.

Orgânicos, a alternativa saudável

Identificar a origem dos alimentos já é um primeiro passo para sair desse ciclo venenoso, pois conhecer a sua fonte permite dizer se são mesmo confiáveis. Hábitos de higiene corretos também podem contribuir – tanto que a própria Anvisa costuma abordar as melhores práticas nesse sentido para orientar a população. E, como já vem sendo dito há muito tempo (inclusive desde o começo desse texto), os orgânicos tem papel importantíssimo nesse cenário.

O Le Manjue assume a responsabilidade de promover esse tipo de alimentação pensando na saúde de quem come e também de quem planta, de quem entrega, de quem processa e até de quem ouve falar na nossa gastronomia. O restaurante apoia o Dia do Controle da Poluição por Agrotóxicos de dentro do front, munindo os combatentes com nutrientes limpos, informação e vontade de ver esse panorama transformado. Assim, o dia 11 de janeiro pode se estender para todos os dias do ano.