Aventura e desventuras dos alimentos que mudaram o mundo
Autor:
Teresa Benéitez
Resenhista:
Rafael Falasco

Leitor: Rafael Falasco

Não é por acaso que a obra *Aventuras y desventuras de los alimentos que cambiaron el mundo* (2017) foi o vencedor do prêmio Leeureka! na categoria de melhor livro informativo para crianças: os textos e ilustrações nas suas oitenta páginas, com traços de almanaque, levam o leitor em uma viagem pelo universo dos alimentos. Com tom direto e divertido, contam as origens dos ingredientes, as peripécias em torno dos seus deslocamentos e as suas transformações ao longo do tempo, sem perder de vista a abordagem pedagógica das questões sociais e ambientais, como o papel da mão de obra escravizada em momentos da história e as implicações que o aquecimento global pode vir a causar se o mundo não começar a de fato se conscientizar.

O livro é dividido em duas partes. A primeira fala sobre os alimentos que foram levados para a América: trigo, oliva, arroz, videira, café, cana de açúcar, banana e pimenta. A segunda conta a história dos alimentos que foram trazidos da América para a Europa: milho, pimenta, batata, cacau, tomate, baunilha e feijão. Escrito por Teresa Benéitez, com a consultoria da especialista Aina S. Erice e ilustrado por Flavia Zorrilla, as aventuras e desventuras também contam com receitas fáceis de fazer, como um pão recheado de chocolate, um creme de abóbora apimentado e um prato doce de abacaxi com banana. O leitor também vai conhecer curiosidades do tipo: o finlandês é o maior bebedor de café do mundo, há mais de sessenta tipo de banana, a pimenta já teve mais valor que o ouro, o milho é o cereal mais cultivado do mundo, Confúcio já escreveu sobre arroz. Como toda boa não-ficção preocupada nos desdobramentos educacionais, o livro também conta com uma seção de “para saber mais”, com uma seleção comentada de livros que tratam dos alimentos e da alimentação.

A consciência nutricional e alimentar é uma tendência e o livro certamente tem seu lugar na livraria brasileira. Porém, a editora interessada, a fim de potencializar o alcance do livro, deverá cogitar algumas adaptações. A primeira delas seria abordar com mais profundidade o papel do Brasil no cultivo da cana de açúcar e do café, temas axiais da história do país. A segunda seria atualizar a bibliografia indicada para livros de fácil localização nas livrarias. Por fim, seria interessante comissionar um capítulo especial de algum alimento tipicamente brasileiro e que ainda faz parte da dieta, como a mandioca, desde curiosidades até as questões ambientais. Essas modificações poderiamimpulsionar possíveis adoções em escolas e colégios interessados em refletir sobre a alimentação, sua trajetória e os riscos associados às mudanças climáticas.